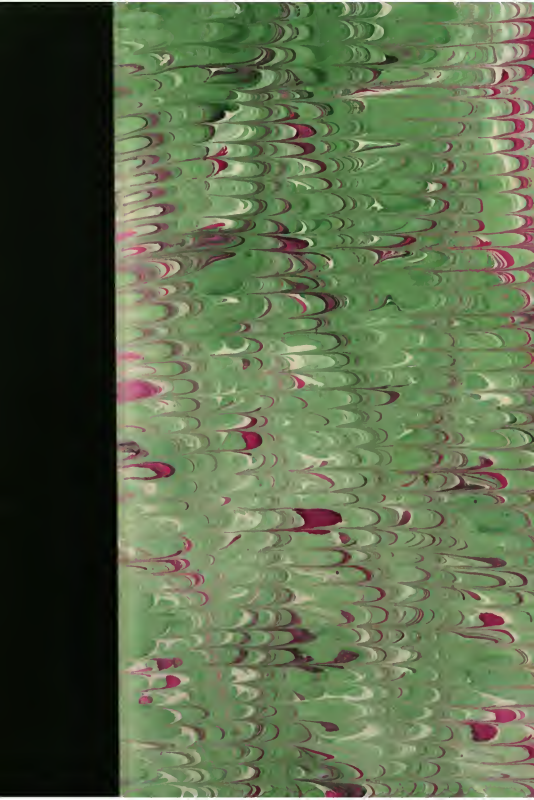




4

4 5 440

15
1 X

AI

DESCRIZIONE
DI VARJ PRODOTTI
DELL'ISOLA DI SICILIA
RELATIVI
AL COMMERCIO DELLA MEDESIMA
CON L'ESTERE NAZIONI
DELL' ABATE
DOMENICO SESTINI



FIRENZE MDCCLXXVII.
Per Gaetano Cambiagi Stamp. Granduc.°

CON LICENZA DE' SUPERIORI



11,5440

PREFAZIONE

Della felicità della Sicilia, e della fertilità de' suoi Terreni hanno fatto quasi a gara a parlarne i più antichi, ed illustri Scrittori, leggansi sopra di ciò Solino, Strabone, Diodoro Siculo, Cicerone, e tanti altri per concepire la più vasta, e vantaggiosa idea.

Mancava chi riunito avesse a ciò la special Coltivazione de' suoi Prodotti, ed il Commercio, che di essi se ne fa con l'Estere Nazioni. Ed ecco che adesso mi sono accinto a questo, lusingandomi colla pubblicazione di questo Volume poter soddisfare alle altrui ricerche, e desiderj avendo in esso procurato di dar piacere non tanto agli Amici delle cose agrarie, e ai

IV

e ai seguaci del Commercio, quant' ancora ai Dilettanti delle cose antiche.

Rispetto alle Monete, alle Misure, e ai Pesi, che saranno rammentati in questi Scritti, si vedrà che sono stati da me seguitati onninamente quei della Sicilia, giacchè, siccome tali notizie riguardano ordinariamente il Commercio, perciò ad ogni Negoziante ne suol esser facile, e familiare la riduzione con quei Paesi, co' quali gli piace farne il calcolo.

Attendo poi dal Pubblico cortese una graziosa accoglienza a questa mia fatica, e ciò è quanto io branno.

G. M.

111
v

G * * * M * * *

A C H I L E G G E .

SI conoscono altri Scritti, che caratterizzano abbastanza il genio del nostro Autore per l'Antiquaria, per l'Istoria Agraria, e per il Commercio per esser certi del merito dell'Opera, che si dà ora alla luce, che si troverà anche maggiore internandoci nell'esame de' varj Articoli che trattansi nella medesima. Di quì è che ben volentieri alle istanze del degnissimo suo Scrittore mi son fatto un pregio di porger mano a quest' Edizione.

Abbiamo osservato, che il Signor Abate Sestini nella sua Prefazione si è spiegato con dirci, che rispetto alle Monete, alle Misure, e ai Pesi si è attenuto soltanto a quelle della Sicilia, lasciando al Negoziante la cura di farne i suoi Calcoli con quelle Piazze, che fossero state più comode al suo fine.

Egli

Egli ha così fatto perchè si è prefisso di scrivere per tutti senza ristignere le sue mire più a un Popolo, che all' altro.

Dall' altra parte poi considerando rispetto a me, che la presente Edizione facevasi in Firenze, mi son determinato a dare in fine di questo Volume alcune Notizje generali appartenenti al Commercio Siciliano, le quali nel tempo stesso potessero servire di norma a noi in particolare, unite alle quali troverassi anche una Riduzione de' Pesi, delle Misure, e delle Monete Sicule con quelle di Firenze; e questa la più esatta per quanto mi sia stato possibile in una varietà appunto di cose, che inondano il Mondo, e spesso uno Stato medesimo, con incomodo grande de' Cittadini, e del Commercio in generale.

IN-

I N D I C E

D E I C A P I T O L I

C AP. I. <i>Dei Grani</i> - - - - -	pag. 1.
CAP. II. <i>Degli Orzi</i> - - - - -	22.
CAP. III. <i>Delle Fave, dei Fagioli, dei</i> <i>Ceci, e delle Cicerchie</i> - - - - -	27.
CAP. IV. <i>Della Scagliuola</i> - - - - -	34.
CAP. V. <i>Degli Olj</i> - - - - -	38.
CAP. VI. <i>Delle Mandorle</i> - - - - -	50.
CAP. VII. <i>Delle Nocciuole</i> - - - - -	65.
CAP. VIII. <i>Delle Carrube</i> - - - - -	72.
CAP. IX. <i>Dei Pistacchi</i> - - - - -	78.
CAP. X. <i>Dei Frassini, e della Manna,</i> <i>che da essi si raccoglie</i> - - - - -	92.
CAP. XI. <i>Della Regolizia</i> - - - - -	101.
CAP. XII. <i>Della Soda</i> - - - - -	108.
CAP. XIII. <i>Della Palma humilis spi-</i> <i>nosa</i> - - - - -	129.

CAP.

VIII

CAP. XIV. Del Croco, o Zafferano 126.

CAP. XV. Delle Cantaridi - - - 135.

TABELLA di riduzione di Monete, Pesi,
e Misure Siciliane con quelle di Fi-
renze - - - - - 141.



CAP.

C A P. I.

Dei Grani.

LA Sicilia, sia o per la benignità dell'aria, o per la fecondità della terra, è molto abbondante di ogni sorta di biade, e di tutte quelle cose, che servono al vitto umano. *Sicilia*, dice l'Istorico Fazzello al *Lib. I. Cap. 4.* trattando della fertilità, e grassezza della sua terra, *salubritate Coeli, soli fertilitate, frugum omnium copia, rebusque aliis, quibus indiget mortalium usus, maxime praestit.* La Sicilia è quella, che chiamata fu da tanti Autori il Giardino dell' Italia, potendo dare in grande abbondanza e Frumenti, e Vini, ed Olj, e Frutti di ogni sorta, e tante altre preziose cose, che per brevità tralascio. La Sicilia è quella, che da Cicerone, della Eloquenza il gran Maestro, chiamata fu dell' Italia il ricco, ed ubertoso Granajo, potendo per la fertilità, e grassezza del suo suolo somministrare alle tante Nazioni dell' Italia non solo, ma di altre Provin-

A

cie

cie dell' Europa ancora, grandissima quantità di Grani, i quali secondo quello che racconta il referito Fazzello nel luogo di sopra mentovato, nascevano nella Sicilia per forza di natura per fino spontaneamente, convenendo in affermare ciò tutti gli antichi Scrittori; soggiungendo di più, che non solo si vedeva nascere il Frumento salvatico da se stesso nella Campagna Leontina, o sia di *Lentini*, come afferma Diodoro nel *Lib. V.*, ma ai suoi tempi ancora si vedde nascere non solo in detta Campagna di *Lentini*, ma in molti altri luoghi della Sicilia, dove nè uomo alcuno aveva durato fatica a coltivare, nè a seminare, nè a fare altra cosa necessaria, acciocchè il Frumento nascesse, o nato venisse a perfezione, ma era nato spontaneamente da se, per grassezza, e per fecondità della Terra; e non solamente era nato, ma aveva fatto ancora le spighe, e si era maturato, siccome a noi ne fa fede, avendolo veduto co' proprij occhj: *Frumentum in Sicilia primò ortum fuisse ex genuina terrae feracitate, vetustorum omnium constans est, auctoritas. Enimvero frumentum agreste in agro Leontino sua sponte natum, non solum Diodorus in 5. refert, sed aetate etiam mea, tum in eodem, tum in pluribus Siciliae agris nulla mortalium cura excultis, neque terrae commendatum, neque aratri,*
ra-

*rastrorumve exercitio provocatum, sed soli-
mira, ac naturali liberalitate provenisse,
atque in aristas foelicissime excrevisse ipsi
vidimus.* Essendo adunque tanta la fecondità, e la grassezza del Suolo Siciliano nel produrre infino il Frumento da se stesso; il così detto Frumento, che in luoghi incolti nasceva, venne coll' andare del tempo, per mezzo della coltura data alle terre della Sicilia, a moltiplicarsi, e ad averfi tutto di ottima qualità. Perciò sopra di quello che nella Sicilia coltivasi intendo ora parlare, facendomi ad esporre, primo, la diversità dei Grani, che qui produconsi, e di quali luoghi della *Valle di Noto* vengono reputati i migliori; la quantità, che ne potrebbe la Sicilia ogni anno somministrare alle Estere Nazioni; terzo la maniera di procedere per la spedizione dei Frumenti; in quarto luogo poi, il dettaglio del suo Commercio, e ricchezza, allorchè viene dal Re accordata annualmente la *Tratta* ai Siciliani, la ricchezza dei quali consiste per lo più nella raccolta dei Frumenti suddetti, e nella vendita dei medesimi.

In quanto al primo punto, non ostante che le specie dei Frumenti, che coltivansi nell' Isola, vengano ad essere varie, e molte, contuttociò a tre principali specie ridurre si possono. Alla pri-

ma si assegna quella sorte di Frumento detto volgarmente *Roccella*, o *Majorca*, o sian le specie dei *Grani Gentili*, descritteci dal Celebre P. Cupani, così.

Triticum Autumnno serendum, spica aristis carente, oblongo subrotundo grano, extus albido, intus albissimo. Da Giovanni Bauhino poi: *Triticum vulgare glumas triturando deponens*; e da Gaspero Bauhino nel Pinace: *Triticum Hybernum aristis carens, vel Siligo Veterum*.

L'istesso con spiga barbata, più lunghetta, e più stretta, col seme alquanto pelofo:

Idem spica barbata oblongiori, ac angustiori, semine pilosiusculo, minusve intus albo, infimi proventus, vulgo Majorca pilusa.

L'istesso con granello rotondo, lunghetto, e con spiga quadrata:

Idem grano vix oblongo rotundo, externe albiolo, interne albo multum, spica quadrata, vulgo Frumentu Cicireddu. Di Gaspero Bauhino nel Pinace, è il *Triticum Siligineum*.

Alla seconda specie poi si assegna quella sorte di Frumento chiamato comunemente *Frumento forte*, o dir vogliamo *Grano grosso, e duro*, il quale botanicamente così descrivesi dal detto Cupani, distinguendone quattro specie, e prima:

Tri-

5

Triticum Autumno serendum, *durius*, *sublongum*, *rubrum*, intus peripheria nigrescente, mediotollio albo, vulgo Frumentu forte, a duritie dictum.

Triticum durum Autumno serendum, omnibus rubrius & longius, intus flavum, rubescente spica depressa, proventiori, nutante, capillis rubescentibus.

Triticum durum Autumno serendum, pendula, crassa, quadrata spica brevi, capillitio nigricante, culmo vacuo, versicolori grano rubro-albo, intus albo, paulo minus Siligine: di Gio. Bauhino *Triticum cinericeum* maximis aristis donatum.

Triticum durum, electius, subrubrum longiori spica quadrangulata, redditori, & albidiori polline, vulgo Gurnà Imperiale, e di Coggbiri simenza pri seminari. Di Gaspero Bauhino nel Pinace *Triticum typhinum simplicifolliculo*, e del Mattioli il *Triticum*.

La terza specie poi dei Frumenti, è quella, che semina in Primavera, volgarmente detta *Tumminia*, la quale così viene descritta dagli Autori Botanici.

Triticum minus, Vere serendum, subrubrum, intus flavum, polline omnibus proventiori, ac dulciori, longa angustaque spica, arista modo nigra, modo alba. Di Gaspero Bauhino *Triticum aestivum*, e di Gio. Bauhino *Zea Verna*.

Delle quali tre specie diverse di Grani, la *Majorca* è quella che ha maggior prezzo, facendo il pane molto bianco, e di ottima qualità, la quale per altro si cerca, (come che di non lunga durata, a confronto dei Grani *forti*, o *duri*) di esitare la prima, avendo questi secondi minore prezzo, ma però essendo di lunga durata, e molto resistenti alla navigazione, sono ricercati da tutte l'Estere Nazioni, molto più che questa sorte di Grano duro, è il nervo del Commercio, essendone molto abbondante la *Valle di Marzara*. La terza specie di Grano, che *Tumminia* appellasi, e la quale non in tanta quantità producesi, è tassata all' istesso prezzo de' Grani duri, servendo non solo per panizzare, che il pane benchè lo faccia meno bianco, pure riesce di un gusto molto dolce, ma viene ancora sempre adoperata per il traffico di diverse sorte di Paste da minestre, e perciò viene ricercata da tutti i Pastai dell' Isola, nella quale esse Paste in grande abbondanza, e di tante maniere diverse, a perfezione manipolansi.

Tutti i luoghi della *Valle di Noto*, e di *Marzara*, sono abbondantissimi di Frumenti, distinguendosi tra quei della prima *Valle l' Agro Leontino*, chiamando Cicerone i suoi popoli, Capi del Commercio *Frumentario*, come al *Lib. 3. in Verrem.*

§. LXVI. *Leontinos, qui principes rei frumentariae fuerunt. Porta ancora la preferenza l'antica Città d' Agire, oggi San Filippo di Argiro, nella quale gran quantità di frumenti produconsi, chiamandola Cicerone la Città Onesta, di ricchi Abitatori, e di sommi Aratori ripiena, e florida: Agyrensis est in primis honesta Civitas Siciliae, hominum lucupletium, summorumque Aratorum, che al numero di dugento cinquanta al §. LI. ne nota nel primo anno della Prefettura di Verre: Agyrensis ager, quorum hominum! quam honestorum! quam lucupletium! ducentos quinquaginta Aratores habuit primo anno praeturae tuae:* Per i quali Aratori intender noi dobbiamo tanti Capi, o Massari, o Fattori, che dir vogliamo, sotto i quali doveva stare un determinato numero di Aratori, cioè tante altre Famiglie dipendenti, e sottoposte al Capo, il quale per il lavoro delle terre aveva detta gente, dicendosi ancora avere il tal Massaro, o Fattore da trenta o quaranta; e più Aratori, cioè tante Famiglie per lavorare le terre; onde piccolo anche al dì d'oggi sarebbe il numero determinato da Cicerone di dugento cinquanta Aratori nell' *Agro Agirense*, se non si spiegasse in simil guisa, come tuttavia esiste, o praticasi nell' Isola. E ritornando onde eravamo alquanto trascorsi, diremo, che non sono da tralasciarsi indietro

quei Frumenti, che in *Agro Aetnensi* produconsi. Finalmente celebratissime sono le Possessioni della Città di *Enna*, oggi *Castro Giovanni*, ove dicefi, che *Cerere* avesse ritrovata la maniera di seminare il Grano; onde negli antichi tempi non vi era luogo in *Sicilia*, che non fosse solennemente confagrato a detta Deità, dagli Egizj chiamata *Iside*, come Dea nazionale, ed inventrice in essa della cultura del Frumento, dell' uso del Pane, dell' Aratro, della Falce, e di altri Villerecci, e Rusticali Istrumenti alla Coltivazione della Terra, ed alla Raccolta destinati, dicendo Cicerone nel *L. 4. in Ver. §. XLVIII. Vetus est haec opinio, qua constat ex antiquissimis Graecorum literis, atque monumentis, Insulam totam esse Cereri consecratam.* Il di lei più nobile Tempio, e culto maggiore, era nella Città di *Enna*, e di *Catania*, la prima delle quali come situata nel mezzo dell' Isola, viene detta da Cicerone nel luogo citato, l'Umbilico della *Sicilia*: *Enna loco praeclaro atque edito est sita, qui locus, quod in media est Insula situs, Umbilicus Siciliae nominatur.* Di essa Deità, come inventrice di seminare il Grano, Ovidio nel *lib. 5. delle Metamorfosi*, così scrive.

*Prima Ceres unco glebam dimovit aratro,
Prima dedit fruges alimentaue mitia terris,
Prima dedit leges: Cereris sunt omnia munus.*

Aven-

Avendo adunque dimostrato quali luoghi della *Valle di Noto* sieno più abbondanti di Frumenti, restami da soggiungere così di passaggio, quali sieno reputati di detti luoghi i migliori.

Per l'esperienza da me acquistata dacchè dimoro nella fortunata Isola di Sicilia, vedo essere reputati ottimi primieramente tutti quei Frumenti, che nei di sopra citati luoghi (celebri pure ai tempi di Cicerone) produconsi, portando il vanto per quella sorte di Frumento detto *Roccella*, *Realbuto*, *S. Filippo*, *Lionforte*, e *Centorbi*; e per quell'altra sorte di Frumento detto *Forte*, la *Chiana*, o sia *Pianura* di Catania supera qualunque altro luogo, non lasciando di essere sempre di ottima qualità tutti quei Frumenti, che produconsi in maggiore abbondanza nella *Valle di Marzara*; e soprattutto quei *Forti*, dei quali ne va' abbondantissima più della *Valle di Noto*, essendo in questi generi alquanto scarfa la terza *Valle*, detta *Demone*, la quale per altro non lascia di essere copiosissima di Vini, di Olj, e di Frutta di ogni sorta, e di Sete. Ma seguitiamo a parlar de' Grani.

Quanto grande si fosse il prodotto, l'abbondanza, e la innumerabile somma che di questi in Sicilia nei remoti tempi annualmente raccoglievasi, ce ne dà un distinto ragguaglio Cicerone nel *lib. 3.*

in

in Verrem, facendoci anche un giusto calcolo di quanto ogni Città, e Territorio ne produceva, quanto era il *Frumentum decumanum*, che la Repubblica Romana esigeva in Dazio dai Siciliani, quanto il *Frumentum emptum*, cioè quello che la Repubblica stessa ogni anno comperava, estraendolo dall' Isola per proprio mantenimento, non lasciandoci di numerare molte Città, le quali andavano abbondanti di Aratori, siccome di alcune ne feci di sopra menzione. Troppo lungo sarei, se tutto ciò, che notò sopra un tal particolare il tante volte citato Autore, riferir volessi; solo mi sia permesso di narrare quanto mai ricavò di Frumento quell' Apronio (del quale fa menzione Cicerone) dicendo, *qui eorum omnium, qui Decumani vocabantur, princeps erat*; in un anno da un sol Campo: *Nihil de luxuria Apronii loquor, nihil de insolentia, nihil de singulari nequitia, ac turpitudine, tantum de quaestu, ac lucro dicam unius agri, & unius anni, quo facilius vos conjecturam de triennio, & de tota Sicilia facere possitis*. Recita Testimonium Actnensium. *Quid ais? dic, dic, quaeso, clarius, ut Populus Romanus de suis Vestigialibus, de suis Aratoribus, de suis sociis, atque amicis audiat*. L. MEDINNA . . L. H. S. MILLIA . . . Per Deos immortales! unus ager uno anno CCC. mil-

millia modium tritici, & praeterea H. S. L. millia lucri dat Apronio? Giacchè adunque arguiscesi, e confessasi, che la sola tenuta dell' *Agro Etnense*, del quale intende parlare esso Cicerone, dette ad Apronio la somma di trecentomila modii di grano, e di guadagno cinquantamila sesterzi in un anno; lascio considerare, e riflettere quale, e quanto fosse stato il prodotto del Frumento di tutta l' Isola in quei tempi in ogni anno? Certo, che abbonantissima doveva essere, mercè un tal confronto indicatoci, da Cicerone, e gran migliaja, e migliaja di moggia di grano somministrare poteva all' *Estere Nazioni*. Essa però, nonostante che sieno passati quei tempi cotanto fecondi, ed ubertosi di Cicerone, e di Verre, il quale ultimo molto la tiranneggiò nelle Campagne, negli Abitatori; e negli Aratori, e in tutto ciò, che alla delizia dell' Isola attribuito veniva, non ha perduta l'antica sua fertilità, vigore, ed ubertà, poichè per esperienza ben lunga costa, che l' Isola possa somministrar annualmente anche ai Forestieri la somma di salme 500 mila di Grano, intendendosi già fatte le provvisioni per il mantenimento proprio almeno di passa 18. mesi; molto più che un esempio se ne ha nell' anno 1765. anno di universale carestia per tutta l' Italia, nel quale la sola Sicilia per
il

il sostentamento di quei popoli somministrò più di salme 400. mila di Frumenti, nonostante che nell'anno addietro 1764. anche l'Isola avesse sofferta notabile carestia in simil prodotto; potendosi ciò meglio dedurre dall'annuale sementa del Grano, che vi si fa di salme 500. 000. le quali dando il più delle volte il frutto di sei per ogni salma, e più allorchè la raccolta è ubertosa, e le quali moltiplicate per detto termine, aumenterebbero la somma di salme 3. 000. 000. di Frumento di annual prodotto, che consumandosi per l'Isola da salme 1. 300. 000. poichè tanto si conta la numerazione delle anime di tutta la Sicilia; e assegnandosi ad ogni individuo per il proprio mantenimento una salma l'anno, e lasciandosi salme 500. 000. per la nuova sementa, ne avrebbero salme 1. 800. 000. che per andare al 3. 000. 000. ne resterebbero 1. 200. 000. libere, delle quali 500. 100. se ne potrebbero senza alcuna difficoltà spedire all'Estere Nazioni, e introdurre in Paese immense ricchezze, potendosi ritenere, e conservare l'avanzo di salme 700. 000. che sarebbero la provvisione di più di sei mesi per il beneficio del pubblico, rimediando con ciò agli inconvenienti, che seguir potessero per qualche annata scarfa, dei quali la Sicilia non si spaventa, mentre ha sempre sperimentato,

to, che per quanto scarfa si sia andata in qualche anno la raccolta dei Frumenti, sempre ha somministrato il sufficiente per il sostentamento dei suoi individui. Dato così il conto dell'abbondanza dei Frumenti, che nell'Isola produconsi, come pure accennato il quantitativo, che un anno per l'altro l'Isola potrebbe somministrare alle Nazioni Forestiere, passerò ora a dar ragguaglio della maniera di fare l'estrazione di detto genere, allorchè dal Re viene benignamente accordata la tratta, cioè permissione di poter estrarre dalla Sicilia i Frumenti, o Grani.

Devesi premettere come l'istesso Re per comodo, e per agevolare il Commercio di detto genere, ha da gran tempo destinati alcuni pubblici Granaj, detti volgarmente *Caricatori Regi*, fino al numero di cinque, esistenti in *Termini*, *Girgenti*, *Sciacca*, *Licata*, e *Catania*, nei quali Granai, o Caricatori, tutti i Baroni, e Signori del Regno possono far trasportare i loro grani, i quali sono ricevuti, e custoditi dagli Uffiziali del Re, avendo questi la cura di governarli, e di ben custodirli, e di renderli mercantili, e ricettibili; restando il Re mallevadore di rendere la giusta misura, e la quantità ricevuta, e consegnatagli nei suoi Caricatori dal proprietario, il quale resta in
li-

libertà di ripeterla ad ogni sua richiesta (1) persuadendosi il Re di essere ricompensato per il mantenimento di tanti Officiali, e per le spese che esige un tal genere, con le crescenze, o aumenti, che fanno i Grani, situati che sono nelle Fosse, o Buche dei Granai. Conviene di più sapere, che in *Catania*, benchè sia nominata per Caricatore Regio, non vi si trovano Granai pubblici, ma gran quantità di Magazzini di Particolari, essendo cura loro di conservare, e custodire i proprj Frumenti; ed essendo i suddetti Magazzini posti sopra *Lave*, o *Sciarre* del Mongibello, vengono i grani a mantenersi molto asciutti, ed in conseguenza migliori degli altri Caricatori, nei quali si ripongono nelle Fosse, soggetti sempre a tirare l'umido; e comechè il Re non tiene in detta Città Uffiziali, come nei suoi Regj Caricatori, per non esservi Granai pubblici, e neppure potendosi fare, stante il ritrovarsi la Città fabbricata sopra antiche *Lave* eruttate del Mongibello, onde farebbe impresa troppo la-

(1) Il Re solamente si obbliga a pigliare i Grani, e ritenervi per un solo anno nei Caricatori, sicchè spirato detto termine, il proprietario è in obbligo di ritirarseli. ogni qualvolta non voglia detto Proprietario pagare per un' altro Anno un tari per Salma, che allora il Re glie li mantiene con l'istesse condizioni di prima.

laboriosa, e difficile il dovere affondare troppo nelle medesime per costruire detti Granaj; non ostante il Negoziante, che estraе da detta Città, bisogna che paghi al Re il due per cento, cioè d'ogni cento salme di grano, ne deve lasciare due, buonificandogliele in contanti giusta il prezzo corrente; venendo in tal guisa il Re a ricompensarsi di quel tanto che potrebbe percipere dalle rinfrescite, che farebbero cento salme di Frumento, se si ritrovassero nei suoi Regi Caricatori.

Accordandosi pertanto dalla bontà, e clemenza del Re la tratta dei Frumenti dall' Isola, la Persona, che vorrà estrarne, deve presentare un memoriale al Vice-Re, esponendo nel medesimo la quantità del Grano, che desidererebbe estrarre. Il Vice-Re accetta la supplica, e la rimette alla Giunta dei tre Ministri delle Tratte, composta dal Presidente del Patrimonio, dal Mastro Razionale del Patrimonio il più anziano, e dall' Avvocato Fiscale, pure del Patrimonio, tutti tre Ministri della Regia Camera, i quali informando unitamente la detta Supplica rimessa loro dal Vice-Re; ed esponendo il sì, o il nò, rimettono questa al Vice-Re, che trovando l'informazione favorevole, rimette il Decreto al Mastro Portolano, che presiede a tutti i Caricatori Regi, di potersi estrarre

re dal tale di tale la somma richiesta di tante salme di Frumenti. Eſſo Maſtro Portolano fa le Lettere ſpedizionali, le quali devono eſſere firmate da eſſo, e dal ſuo Maſtro Notaro, in virtù delle quali quel tale potrà caricare nel Caricatore, che averà determinato, dovendoſi in queſto mentre aver fatto il depoſito in *Tavola* di Palermo, o nel Banco pubblico, di tari 15. per ogni *Salma* che ſi vuole eſtrarre. Se poi il Negoziante, che vuol caricare il Frumento è aſſente, dà una procura a qualcheduno, che riſegga nel luogo del Caricatore, il quale preſenti le ſue lettere ſpedizionali al Vice-Portolano, dal quale vengono dati gli ultimi ordini per poter caricare il Baſtimento, che foſſe noleggiato a tale effetto.

La miſura, colla quale ſi contrattano, e ſi miſurano in Sicilia i Frumenti, ſi domanda *Salma*, dicendoli *Salma Groſſa*; e *Salma Generale*, eſſendo queſta ſeconda la quarta parte di meno della prima, la quale è compoſta di *Tumoli* 16. e la *Salma Generale*, di *Tumoli* 20. facendo 100. *Salme Groſſe* 125. *Generali*; ed eſſendo il *Tumolo* della *Salma Groſſa* di peſo *Rotoli* 20. e mezzo, i quali moltiplicati per 16. fanno *Rotoli* 328. di peſo per ogni *Salma Groſſa*. Alla notata miſura detta *Generale*, ſono ſtati venduti i Frumenti forti

forti, o duri della Raccolta del 1775. ai Regj Caricatori a *Once* 2. circa ricet-
tibili, e mercantili: essendosi poi venduti
alla *Grossa* in questa di Catania a *Once* 2.
e *Tari* 22. e le *Roccelle*, o *Majorche* nella
suddetta misura a *Once* 3. circa i qua-
li prezzi dei Grani vengono dati a mezzo
il mese di Agosto dai rispettivi Magistrati,
o Giurati di tutte le Città, Terre, e Co-
munità, che chiamano la *Meta*, o sia la
Tassa, che annualmente fissano in detto
termine, regolandosi dalla maggiore, o
minore raccolta dei Grani; e a confronto
di questa, e dei prezzi che corrono, tassa-
no (1): essendo stati quest'anno 1776. quelli
di Catania tassati a *Once* 2. e *Tari* 15. la *Sal-
ma alla Grossa*. Se pertanto comperar voglia
un Negoziante i Frumenti ai di sopra in-
dicati prezzi, ed abbia ottenuta la per-
missione di poter caricare tante *Salme* di
grano nel Caricatore ex. gr. di Girgenti ad
Once 2. la *Salma alla generale*, per aver-
lo posto fino a bordo, gli verrebbe a co-

B

stare

(1) Questa tassa, che viene messa ogni anno
dai rispettivi Magistrati serve soltanto per il
Commercio interno dei Grani, che nell' Isola si
fa, imperciocchè costumasi da quei Livellato-
ri, che hanno preso, o pigliano in affitto tante
Salme di Terreno, di pagare al Proprietario tan-
te *Salme* di Grano a contanti, per ogni *Salma* di
Terreno, al prezzo della *Meta*, che farà posto nel
tale, o tal luogo.

stare la *Salma* *Once* 2. 19. incirca , per le spese che occorrerebbero, cioè

Per costo di <i>Salma</i> una	
Fumento alla <i>Generale</i> . . .	<i>Once</i> 2. — —
Per lettera di spedizione	— 15 —
Per spese diverse per portare il grano infino a bordo	— 4 —
	<i>Once</i> 2. 19 —

Ma dovendosi caricare in Catania, ove si contratta alla *Salma Grossa*, e comprandosi nel Magazzino a *Once* 2. 22. la *Salma*, verrebbe a costargli posto fino a bordo del Bastimento, con le spese che vi occorrono *Once* 3. 18. cioè

Per costo di <i>Salma</i> una	
Fumento alla <i>Grossa</i> . . .	<i>Once</i> 2. 22 —
Per lettera di spedizione, ridotta a confronto della misura della <i>Salma Generale</i>	— 19 —
Per spese diverse fino a bordo . . .	— 7 —
	<i>Once</i> 3. 18 —

Il costo della quale eccederebbe di più tari due, e grana cinque per *Salma* ridotta alla *Generale*, che non ha costato caricandosi nei suddetti Caricatori Regi, le quali spese, che si veggono di più aggravate, sono per tre ragioni; la prima per

per essere compreso nell' articolo delle spese diverse il due per cento al Re, per la ragione di sopra indicata; la seconda per doverfi pagare al Senato di Catania Grana 18. 3. per ogni *Salma* di Frumento, che si estraе; la terza, per essersi compresa un' altra tassa, che esigono di Grana 26. 3. per ogni salma i RR. PP. Minoriti, motivo per cui vedesi un simile sbilancio di *Tari* 2. 5. nelle spese per ogni *Salma*, il qual danno, o aggravio, viene ricompensato per altro nella qualità della mercanzia, poichè oltre il ricevere Grani asciutti, i quali danno in conseguenza maggior farina, si ottengono anche di ottima qualità.

Giacchè in principio di questo Primo Capitolo indicai, che nella Chiana, e vicinanze di Catania produconsi i Frumenti migliori, e perciò vengono questi più di tutti gli altri dalle Estere Nazioni ricercati, restami in fine da accennare, che potendosi dalla Sicilia, secondo le rimazioni fatte, estrarre annualmente da *Salme* 500. 000. di Frumenti, che valutati a *Tari* 80. la *Salma* alla *Generale*, verrebbe l' Isola ad introitare di annual prodotto *Tari* 51. 500. 000.. S' intende che questo solo capo di commercio apporta ricchezze grandi, e nell' istesso tempo felicità somma, la quale i Siciliani ripetono dal poter vendere, ed esitare i ricchi loro prodotti; ed in contrario reca gran

disappunto nelle loro facoltà, allorchè non viene dal Monarca accordata ad essi annualmente la permissione di poter passare all' estrazione delle loro Derrate, almeno in una data quantità. Quindi più felice, e più prospera sarebbe la ubertosa Isola della Sicilia, se senza limitato numero potesse estrarre gli accennati prodotti (intendendosi sempre di non far mancare il necessario per il mantenimento degl' Individui tutti dell'Isola) e sopra di ogni altro i Frumenti, giacchè in gran quantità ne produce, per somministrarli ancora alle Estere Nazioni, come di sopra accennai; molto più che è questa una mercanzia soggetta ad andar male, ed a soffrire del danno, ribollendo nelle Fosse, o Buche, ove si conserva; motivo per cui il Re, come conservatore, e mallevadore in conseguenza della maggior parte dei Frumenti, che conservati stanno nei suoi Regj Caricatori, viene spesso a conseguirne del danno notabile per simili accidenti; ed ecco che in vece di riportarne un vantaggio, ne ottiene una perdita di considerazione. Che se tutta diversa andasse la cosa, maggiori emolumenti percipere ne potrebbe, accordando più ampla la Tratta, mentre verrebbe a non tenere tanto tempo nei suoi Regj Caricatori i Frumenti, i quali in conseguenza darebbero minor panno, e resterebbero incassati quelli emolu-

lumenti, che si percipono dalle Lettere spedizionali, che occorrono in simili Estrazioni, le quali valutandosi a *Tari* 15. la *Salma*, ed essendo la spedizione di *Salme* 500. 000. formerebbero, moltiplicate per il primo termine, la somma di *Tari* 7. 500. 000. in vantaggio del Re, che levatone un quinto di detta somma, che il Re ha venduto a diversi particolari del Regno, con pigliarsi i Capitali, il restante tutto resta in beneficio dello stesso Re, con più ancora il due per cento, che perciper potrebbe da tutti quei luoghi, ove si facessero dei Carichi di Grani, i quali non godono il privilegio di essere Caricatorj Regj; e così venire il Re ad esigere un' altro ricco vantaggio.



C A P. II.

Degli Orzi.

L'Orzo, che dai Bottanici *Hordeum* vien detto, in Sicilia volgarmente dicesi *Orgiu*, e *Oriu*, ed in gran quantità per tutta l'Isola si semina, essendone più d'ogni altra parte fecondissima la *Valle di Noto*, come più sotto noterò.

In due maniere i Siciliani seminano l'Orzo; la prima vien detta a *Firraina*, o sia per *Foraggio*, l'altra a *Frutto*.

Seminano l'Orzo a *Firraina* nel principio del mese di Settembre, e molto fitto lo gettano; laonde se accade, che di un subito abbia l'acqua, presto nasce, e cresce, tagliandolo in Ottobre per erba, servendosene per i Cavalli, i quali poi vengono per lo più in tutto il tempo di Quaresima cibati, e purgati, con l'erba di detto Orzo, il quale si trova essere allora molto grande, e quasi in grado di gettare la Spiga, perciò tutti i Signori grandi, e particolari, e specialmente quelli, che nelle Scuderie mantengono molte paja di Cavalli, sogliono mandarli per lo più a qualche loro Feudo, ac-

ciò

ciò si cibino, e si pascolino di detto Orzo in erba seminato a tale uso. L' Orzo poi tagliato in erba, se l' accidente porta, che a tempo abbia dal Cielo buon' acqua, e sia tagliato, o segato a giust' altezza dalla terra, viene allora a fare il suo frutto, e se ne ottiene una mediocre raccolta.

Cibati poi i Cavalli per tanto tempo, e ritornati nelle proprie Scuderie, vengono rinfrescati con una certa pianta volgarmente detta *Sulla*, botanicamente poi *Astragalus Romanus*, sopra la quale una erudita memoria veggo riportata dall' Autore del Magazzino Toscano. *Tom. V. Part. III. pag. 50. e segg.* Indi venendo a mancare detta pianta, che naturalmente, e abbondantemente nasce nella Sicilia in certe terre arenose, dette *Terreni Sullari*, vengono cibati con l' erba *Avena*, della quale parimente molta se ne semina.

L' altra maniera poi di seminare l' Orzo, diversa dalla prima, per far frutto, cioè per ricavarne la consueta raccolta, consiste in gettare l' Orzo, e seminarlo a minuto, e non tanto fitto, acciò abbia luogo, e campo di ben germogliare, e produrre la sua spiga piena, ed ingradata; essendovi però alcuni Terreni, che per la maggior, o minor grassezza loro, minore, o maggiore seme richiedono.

Per ogni dove dell' Isola viene seminato Orzo, per ritrarne buona raccolta,

servendo questo per il mantenimento proprio dell' Isola medesima; ma più abbondanti ne sono i luoghi della *Valle di Noto*, i quali in tanta copia ne producono, che ne possono trasmettere anche all' estere Nazioni, come anzi annualmente segue, ricavandone un qualche vantaggioso utile per la Sicilia, potendosene dai Territorj d' *Aula*, di *Scicli*, e da altri, spedire all' estere Provincie da *Salme* 15000. circa.

Nel Territorio poi di *Mascali*, che resta nella *Val Demone*, in gran quantità si produce Orzo di mediocre qualità, potendosene di questo spedire circa *Salme* 6000. ogni anno per fuori del Regno.

Altresì in molte parti dell' *Etna* produconsi Orzi, i quali si seminano in quelle *Lave*, che col lungo andare di tempo hanno acquistato una superficie di terra; i quali Orzi stimati vengono di mediocre qualità, e di minor prezzo, ed in mercatura diconsi *Orzi di Sciarra*, e ciò per prodursi nelle *Sciarre*, o *Lave* vomitate dal detto Monte.

La Pianura poi di Catania, va abundantissima d' Orzi, che vengono stimati d' ottima qualità, e di buona grana, detti in mercatura *Orzi di Chiana*, e ricercati vengono più di tutti gli altri per farne traffico, e per spedirsi alle Provincie Forestiere. Dalle dette parti si potrà spedir fuori da 9000. *Salme* d' Orzo, che

uni-

25

unite con la partita di 15000. delle parti di *Noto*, e con l'altra di 6000. da quelle di *Mascali*, farebbero in tutto da *Salme* 30000. circa di Orzo, che l'Isola potrebbe somministrare agli Esteri, il qual dato numero di gran lunga sorpasserebbe, se il gran consumo che se ne fa nell'Isola non fosse tanto aumentato, e specialmente da molti anni in quà, per le molte Vetture dei Muli, che son qui cresciute; soprattutto perchè essendo stato per l'avanti costume di passare sopra il Grano per batterlo le Bestie Vaccine, ed accorgendosi per la lunga esperienza, che detti animali da tale esercizio ne risentivano danno, i Proprietarj le dismessero, ed al presente si servono di Muli, o Mule, che sono molto resistenti alla fatica, per il mantenimento dei quali animali è necessario molto Orzo, e più di quello, che allora non consumavasi per la loro mancanza, motivo per cui l'Isola, la quale sempre più in fatto, ed in lusso va crescendo, per mantenere tanti Cavalli, e Muli, fa ora assai consumo d' Orzo, impedendo così di farne maggiormente l'esportazione all' Estere Nazioni.

Per divenire poi alla compra, e spedizione de' detti Orzi per fuori, è necessario già praticar tutte quelle diligenze, che nel Capitolo dei Frumenti divisai, a riserva però, che in *Tavola* di Palermo per ogni

ogni *Salma* d'Orzo, che alla *Grossa* intendesi, e vendesi, si paga per avere le Lettere di spedizione *Tari* 7. e 10. Andandosi d'accordo per l'altro significato in detto Capitolo. Onde se uno volesse far compra di *Salme* 100. Orzi, che quelli dell'anno 1775. furono venduti i migliori posti in magazzino a *Tari* 34. la *Salma* valutati a detto prezzo importerebbero la somma di

Once 113. 1. —

Che per spedirli a bordo
farebbero necessarij, com-
prese le Lettere di spe-
dizione da *Tari* 13. 10.
per ogni *Salma*, e fareb-
bero

45. — —

Somma Totale *Once* 158. 1. —

E tanto importerebbero le suddette 100. *Salme* caricate sino a bordo, ove sono i Caricatori Regj, che in quello di *Catania* le spese crescono, arrivando in tutto a *Tari* 15. per ogni *Salma*; e questo per le ragioni riferite parimente nel Capitolo dei Frumenti: sicuri per altro essendo di avere i Mercanti gli Orzi di perfetta qualità, per prodotti così nella *Pianura* di *Catania*, i quali, come dissi, più di tutti gli altri vengono preferiti, mandandosene molti a *Marsilia*, a *Genova* ec.
CAP.

C A P. III.

*Delle Fave, dei Fagioli, dei Ceci,
e delle Cicerchie.*

Considerata fin quì l'abbondanza, e la diversità dei Frumenti, e degli Orzi, che somministra l'Isola della Sicilia alle Nazioni Forèstiere, tenendo con esse un lucroso Commercio, passerò ora a favellare del prodotto, e commercio, di alcune specie di Legumi, e specialmente delle *Favé, Fagioli, Ceci, e Cicerchie*. Di tali sorte di Legumi la Sicilia in buona quantità ne produce, e in buona quantità ancora agli Esteri ne spedisce, laonde darò di ciascuna divisata specie distintamente ragguaglio, cioè delle qualità, e loro differenze, e prezzi, e spese diverse; la qual cosa servir potrà di lume, e di regola a ciascuno particolare, ed a ciascuno intraprendente, che desiderasse fare sopra le medesime qualche speculazione per ricavarne vantaggio, e guadagno.

Per principiare dal prodotto delle *Favé*, dirò, che l'Isola ne vada di queste molto abbondante, producendone di diverse

verse qualità, delle quali alcune sono dette *Fave grosse*, ed altre *Fave piccole*, o *Favette*. Le prime sono molto grandi, e piatte, delle quali se ne fa gran consumo per tutta la Sicilia, vendendosi tutto l'anno *Caliare*, cioè abbrustolite in padella. La maniera di *Caliare*, o abbrustolire, consiste in metter sopra d'un gran fuoco una caldaja piana, dentrovi dell' arena, nella quale scaldata che sia, gettatavi quella quantità di Fave che si vuole, principiarlo con una grossa mestola di legno a dimenare la rena, e le Fave, acciò non vengano le medesime a bruciarsi, essendo l'arena un obice a questo, facendole per altro abbrustolire tutte egualmente, dopo di che si mette tutto in un vaglio, la rena passa, e vi restano le Fave. Il simile si pratica con i *Ceci*, con la *Semenza di Canapa*, che *Cannamusa* appellano, e con la *Semenza di Lino*, che mescolano con i *Ceci*, e col seme di *Canapa*, chiamando una tale mercanzia *Calia*, che vendono tutto l'anno per ogni dove della Sicilia, essendo anche il miglior mobile, che si trovi a tutte le Fiere, che si fanno nell' Isola, in quanto alle cose di mangiare per passa tempo: per altro l'uso di mangiare simili cose è grande.

Vi è un'altra specie di *Fave* simili alle suddette, ma alquanto più piccola, la quale si puol chiamare in mercatura *Fava mezzana*.

zana. Le migliori poi, e le più grosse, sono quelle, che si producono nei Territorj di *Lionforte*, di *Asero*, e *Piazza*, ed in molte parti della *Valle di Noto*. Le *Favette* poi, che sono piccole, vengono ricercate dai Forestieri più della prima specie, producendosene in quantità nei Territorj di *Marsála*, e *Licáta*, facendosene dei grossi Caricamenti in tutti i Caricatori Regj, ed in altre parti del Littorale, e soprattutto in maggior numero se ne spedisce dal Caricatore di *Marsála*.

I prezzi che hanno poi dette specie di Fave, sono più, o meno, secondo la maggiore, o minore abbondanza delle medesime, servendo notare, che quelle dell'anno 1775 furono vendute a Tarì 38. in 40. la *Salma*, la qual misura cresce in tutte le specie di Legumi un *Tumolo*; dicendosi in mercatura *Salma alla grossa al diciassette*, o *alla gurmà*.

Le spese poi, che hanno per spedirsi fino a bordo, sono di Tarì 10. 10. la *Salma*, come si vedrà esteso nel costo, e spese di ciascun prodotto, crescendo per altro Tarì 2. di più al Caricatore di Catania, per la ragione del 2. per cento al Re, e per altri aggravj, come nel Capitolo sopra i Frumenti divisai.

Di qualche vantaggio poi, e guadagno si è il Commercio, che fanno i Siciliani dei *Fagioli bianchi*, detti *Fasola*,
e di

e di quelli con l'occhio, appellati *Fasola Mascialefa*, o di *Mascali*, per prodursene in quantità grande in detto Territorio, ove anche i *Bianchi* vengono in abbondanza, siccome lo è anche nell' *Arena* di *Catania*, ed in molte altre parti del suo Territorio, essendo di sapore, e di buona cottoia.

I prezzi sì degli uni, che degli altri, si sogliono sempre regolare da quelli dei Grani, essendosi ultimamente venduti i primi a *Once* 2. 24. in *Once* 3. — la *Salma*, ed i secondi ad *Once* 2. 20. in *Once* 2. 24. la *Salma*.

Di maggior Commercio poi sono i *Ceci*, detti dai Siciliani *Ciceri*, producendosi molti nei Territorj di *Realbuto*, *S. Filippo d' Argirò*, *Asero*, *Piazza*, e molti luoghi del Territorio di *Catania*, ed in altre parti dell' Isola, essendo per lo più bianchi: il di loro prezzo pure si regola da quello del Grano, e si sono venduti nel 1776. ad *Once* 2. 24. la *Salma*. Di questi poi se ne fa consumo sommo nell' Isola propria, vendendosi tutto l'anno *Caliati*, come di sopra significai.

La *Cicerchia* poi, che *Dente di Vecchia* chiamano, dà ancor' essa un mediocre guadagno ai Siciliani, essendosi veduti vendere *Once* 1. 10. la *Salma* producendosi nella *Cbiana*, o Pianura di *Catania*.

Dai

31

Dai quali Capi adunque o Articoli di Commercio, ricava l' Isola delle buone somme di danaro, come si potrà vedere da un piccolo Calcolo, che qui appresso noterò ascendente in tutto a *Once* 31148. 1. circa, ove per regola ancora dei Negozianti si vedrà quanto venga a costare una *Salma* di ogni specificato prodotto, con tutte le spese.

Segue appresso il suddetto Calcolo.

Coffo

Costo, e spese per ogni Salma dei diversi

Per Salma una Fave	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Per Lettere di Spedizione	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Per Spese fino a bordo	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Per Salma una Fagioli Bianchi	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Per Lettere di Spedizione	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Per Spese fino a bordo	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Per Salma una Fagioli con l'occhio	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Per Lettere di Spedizione	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Per Spese fino a bordo	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Per una salma Ceci bianchi	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Per Lettere di Spedizione	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Per Spese fino a Bordo	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Per una Salma di Cicerchie	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Per Lettere di Spedizione	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Per Spese fino a bordo	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Dal qual conto, e rimazione, potrà ognuno annualmente simili prodotti della Sicilia.

prodotti posli fino a bordo: e prima.

Fave	Moneta Siciliana	Salme	Once
I — —	I 10 --- -- 7 10 -- 3 ---	15000	25250 --
Fag bianchi	I 20 10		
I — —	3 --- --- -- 7 10 -- 3 ---	300	1005 --
Fagioli con l'occhio	3 10 10		
I — —	2 24 --- -- 7 10 -- 3 ---	500	1575 --
Ceci bianchi	3 4 10		
I — —	2 24 --- -- 7 10 -- 3 ---	1000	3150 --
Cicerchie	3 4 10		
I — —	I 10 --- -- 7 10 -- 3 ---	100	168 1
	I 20 10		
		16900	31148 1

osservare a quanto presso a poco ammontino

C

CAP.

C A P. I V.

Della Scagliuola .

DIverse specie di Uccelli vengono cibati, ed alimentati con diverse, e varie forti di semi, essendo quelli di Toscana, e di tante altre Parti accostumati al *Panico*, al *Miglio*, al Seme di *Canapa*, e simili cibi. Ma ho poi osservato in tutta la Sicilia, che con diverso cibo, dall'indicato, vengono molti Augelletti nutriti, quale è il Seme, o frutto della *Scagliuola*; che *Scaghiola* comunemente appellasi; la quale comechè viene ad essere un Articolo di Commercio con alcune Nazioni Forestiere, così mi lusingo, che sarà gradito quel tanto, che dirò sopra un tal Seme, notando brevemente nell'istesso tempo la sua coltura, il suo uso, e il suo Commercio.

E per venire alla denominazione della Pianta, dalla quale soprattutto si ricava ottimo cibo per gli Uccelli, chiamata la vedo dal celebre Tournefort nelle sue *Instit. Rei Herb. Gramen spicatum, semine Miliaceo albo*. Da Gaspero Bauhino nel Pinace 18. *Phalaris major, semine albo*.

albo. Da Gio. *Baubino* poi, dal *Dodoneo*, dal *Mattioli*, e da altri Bottanici Scrittori, che per brevità passo sotto silenzio, concordemente viene appellata *Pbalaris*; dai Francesi *Graine de Canari*, dai Siciliani *Scaghiola*, pri l' *Oceddi*, toscanamente poi *Scagliuolo*, o *Scagliuola*.

Questa adunque è una pianta della Famiglia dei Gramini, o Gramigne, la quale nasce in molte parti della Sicilia spontaneamente in mezzo al Grano, ove anche appositamente la maggior parte dei Contadini la seminano, mentre non occupa gran terreno, nè dà tampoco al Grano alcun fastidio. Da altri poi viene in luoghi separati seminata per percipere il suo utile, e vantaggioso frutto.

Seminata che è adunque, dopo lo spazio di 15. o 20. giorni manda nel suo principio alcune foglie graminee, strette, ed appuntate, dalle quali sorgono indi alcuni steli sottili, alti tre, o quattro palmi, simili a quelli della *Zea*, i quali finiscono in una spiga di figura lunga rotonda, aculeata in cima, racchiudendo in certe casulette un piccolo seme del color di paglia, lustro, e liscio, simile quasi al seme di lino, il quale sguisciandosi rinchiude un granelletto farinaceo, dentro bianco avendo l'esterno nericcio.

Quei Contadini poi, che in mezzo al Grano sogliono seminare un tal seme,

ficcome questo matura nel tempo istesso del Grano, cioè su gli ultimi di Maggio, principio della Metè in Sicilia, perciò nel raccogliarlo lo battono insieme colle spighe del Grano, e lo separano poi col Vaglio, mentre essendo un seme piccolo, passa il primo, e così non apportando una tal sementa imbarazzo al Lavoratore, nè danno al Grano, vien praticata dai più simil cultura.

Siccome di un tal Seme ne viene seminato in qualche quantità, mentre è necessario per tutto il Regno di Sicilia, per esser' un Cibo come disse comune a molte sorte di Uccelli, così se ne viene ad ottenere tanto del superfluo al bisogno, che se ne spedisce altresì all' Estere Nazioni.

La Scagliuola per lo più ha un prezzo maggiore del Grano, mentre secondo l' annate, viene a costare *Tarì 6. 7.* e fino a 10. il *Tumolo*, e per spedirsi fuori è sottoposta alle spedizioni, o alle Lettere della Tratta, che vanno con la Tariffa delle Biade, cioè la metà di quello, che si paga per una *Salma* di Grano, o sieno *Tarì 7. 10.* che per spedirla infino a bordo, costerà di più *Tarì 2. 10.* che sono in tutto *Tarì 10.* per ogni *Salma*.

Quelli che fanno Commercio di un tal genere, sono per lo più i Francesi, e i Genovesi, i quali se ne servono, per composizione di una tinta, dando
buon

buon lustro, e colore ad alcune sorte di
Drappi, o Sete, levandone anche un
Olio, di cui non è a mia notizia il pro-
prio uso.



C 3 CAP.

C A P. V.

Degli Olj.

TRatterò quì del Prodotto degli Olj, dal quale ricchezza grande ne ricava l' Isola. Abbiamo da Diodoro Siculo *Bibl. Histor. Lib. IV. n. 195. & 196.* che *Aristeo* fu il primo Coltivatore delle Olive in Sicilia, per il che i Siciliani gli compartirono grandi onori, come se fosse stata un' altra Deità. Ecco le parole dell' Istoriografo: *Post aliquas quoque Insulas accessit (Aristaeus) & in Sicilia substitit. Hic ubertate frugum, & multitudine pecorum adductus, solertiae suae beneficia Insularis nota fecit. Ideoque summos Aristaeo honores tum alii Siculi, tum in primis, qui fructus Olivae comportant, tamquam Deo exhibuerunt.* E Cicerone in *Verr. Lib. 4. Act. 5.* pure lo tiene per inventore dell' Olio. *Inventor Olei esse dicitur.* Dal che sembra adunque che gl' Insulani, cioè i Siciliani, imparassero da *Aristeo* la coltivazione degli Olivi, moltiplicandone nel tempo istesso la coltura, e la diversità dei medesimi, i quali poi vengono descritti dal *P. Cupani* nel suo *Orto Cattolico*, come appresso. Quel.

1. Quella con frutto nero, più di tutte maggiore, e più pingue, parte turbinato, e parte rotondo.

Olea Sativa, nigris fructibus, omnibus majoribus, ac pinguioribus, partim turbinate, partim rotundis, vulgo Oliva Giarraffa.

L'istessa con frutto minore.

Eadem minori fructu. Castelliboni Oliva Giarraffedda.

2. Quella con frutto di forma, e grossezza non inferiore alla prima, e più di tutte saporita:

Olea Sativa, fructu, forma, & magnitudine a prima non longe distante, omnibus sapidiori, populariter Oliva Prunara.

3. Quella con frutto medio; o mezzano, alquanto rotondo, rossiccio.

Olea Sativa, fructu medio subrotundo, rubescete, vulgari voce Oliva Nebba. Saccæ Oliva Barriddara di salarisi, scarmazzata, seu fiddata, a culuri paulineddu.

4. Quella di Mazzara con frutto simile alla qui sopra detta, immaturo verde, maturo poi, nero.

Olea Mazariensis, pari cum superiori fructu, immaturo intense viridi, maturescete vero, nigro, vulgo Oliva di Mazzara, chi è comu Oliva Nebba.

5. Quella con frutto simile quasi all'anzidetta, rotondo aculeato, nero, rossiccio, di poco provento.

Olea Sativa parili fere fructu cum an-

40
tedicta, ex rotundo acuminato, nigro, ru-
beolo, debilis proventus, Misilmerii Oliva
a pizzu di Corvu.

6. Quella con frutto lunghetto, mezzano, acerbo bianco, maturo poi, rossiccio.

Olea Sativa oblongo fructu, medio, acerbo albo, maturiente autem, rubescente, Misilmerii Oliva vranculidda, sic dicta, quia immatura albescit.

7. Quella con frutto minore, lunghetto, nero, alquanto turbinato, per lo più rotondo, di tenue provento.

Olea Sativa, fructibus paulo minoribus, oblongis, nigris, turbinatulis, magna cum parte rotundis, tenuis redditus, vulgo Oliva Gaetana.

8. Quella con frutto alquanto sferico, nero, per il mezzo solcato.

Olea Sativa, suppari subsphaerico fructu, nigro, per medium fulcato, vulgatim Oliva Nuciddara.

9. Quella con frutto minuto, racemoso, coracino.

Olea minimo racemato fructu, coracino. Saccae Oliva pidicuddara. Misilmerii Oliva a rappa, Myrti Olivi gbiandalori, o minustiddi.

10. Quella col frutto nero, maggiore, ben'olivato, e di pedale alto.

Olea Corvino pariter fructu paulo majori, Oleosissimo, procera: Plebeo nomine Oli-

Oliva niura ugghiara, cu arvulu autu.
Myrti Olivi Niuri, cù arburu autu.

L' istessa bassa

Eadem humilis. Mifilmerii Oliva niura, cu arvulu vasciù.

Dieci specie adunque, o varietà di Olive, furono osservate dal detto Padre *Cupani*, annotandone in seguito una *Silvestre* detta *Agghiastrà*, e da Gasp. B. P. *Olea Silvestris*, folio duro, subtus incano, e da G. B. *Oleaster*, sive *Olea Sylvestris*, della quale parimente se ne servono per avere Olio di mediocre qualità bensì, ma di un color più chiaro, e lampante, e non tanto verde, e grasso, come sono la maggior parte degli Olj, che in molti luoghi della Sicilia si tirano, come più sotto brevemente si noterà, motivo per cui da detta Oliva *Silvestre* molti particolari fanno tirare a parte un così descritto Olio per il proprio consumo (1).

Queste diversità adunque di Olive molto bene allignano in ogni parte della Sicilia, andandone abbondantissima più di qualunque altra *Valle*, quella detta *Valle di Demone*, distinguendosi in seguito i Luoghi, e le Tenute di *Castroreale*, di *S. Angelo*, di *Pettinéo*, di *Calatafimi*, di *Patti*, di *Tusa*, di *Milazzo*, e di *Cefalù*, e della *Valle di Noto*, la quale pure di copiosi Oli-

(1) Un tal' Olio estratto dall' Oliva *Salvatica*, s'adopra comunemente per gli Olj Santi in tutta a Sicilia.

Oliveti va ripiena. Si distinguono gli Oli dei Territorj di *Siracusa*, e di *Augusta*, celebri essendo quei di *Paternò*, di *Melitello*, di *Adernò*, *Lionforte*, e di *Palagonia*, e di molti altri Territorj circonvicini, che tralascio di rammentare, avendo fatto menzione dei principali; i quali poi è da crederli, che producano il frutto buono, ed ottimo, o di qualità infima; e mediocre, o sia per la situazione del luogo, o per la maggior, o minor salubrità dell'aria, o per la maggior, o minor bontà delle terre; le quali a minore, o a maggiore perfezione portano le varietà, e diversità delle Olive; le quali in ogni Territorio hanno qualche distinzione, o di bontà, o di qualità, ed in conseguenza viene ad aumentarsene le specie, che non saprei per mancanza di maggiori notizie divisare.

L'Olivo in Sicilia arriva, secondo l'età, molto a ingrossarsi, e ad avere un grossissimo fusto. Altri poi l'ottengono mediocre, ed altri proporzionato alla loro natura. Poche diligenze vengono fatte agli Ulivi, che si producono in Sicilia, voglio dire in quanto alla loro potatura, che non viene a rigore osservata un'anno sì, ed un'anno nò; ma si foggiono potare dopo tre anni (1)

Mi-

(1) Esistono in Sicilia delle piantate di Ulivi, i quali hanno da tre, e quattro, e più Secoli, volendo alcuni della Campagna, che siano stati detti Ulivi piantati fino da' tempi de' Saracini.

Mignola esso adunque, o fiorisce nel principio del mese di Maggio, tempo appunto proprio della venuta di quell'Insetto *Canaride* detto, o *Canterella*, che in gran quantità in Sicilia pigliafi, sopra il quale scriverò in appresso, posandosi questo per lo più sopra gli Olivj per mangiarne il fiore, che i Siciliani *Zagbera* appellano, al quale fanno molto danno, motivo per cui molti Proprietarj in tempo di dette *Canaridi* tengono obbligate alcune persone per andare di un subito a pigliarle, acciò non arrechino tanto danno a simili Piante con mangiarfi il loro fiore, o bottone che sia. Il tempo poi di maturare l'Olive in Sicilia, siccome il clima si ritrova essere più temperato di molti altri Paesi, ed in conseguenza a più presto fecondare i prodotti, così segue nel mese di Novembre, tempo proprio per farne di esse la raccolta.

In diverse maniere vien praticato raccogliere in Sicilia la medesima, cioè alcuni usano di coglierle allorchè sono nella loro immaturità, o siane verdi, e questo segue nel mese di Ottobre, andando con pertiche lunghe, per essere gli Olivj piuttosto alti, con le quali a più non posso, e inconsideratamente bacchiano per farle cadere; qual maniera non è troppo buona, ed è anzi indiscreta, mentre col coglierle tanto verdi, e non perfette, non si
vie-

viene ad ottenere la buona qualità d'Olio, che darebbe l' Oliva se fosse giustamente matura, ed in seguito si vede apertamente il grave danneggiamento, che recano agli Olivi con quel gran bacchio, che continuamente fanno, venendo a guastare in parte le Messe per l'annò venturo, e ad avere perciò una Raccolta meno buona, che sarebbe anche più scarfa, se non venisse riparata dall'ubertà del Suolo Siciliano. Chi conosce poi la buona coltura, ed ha esperienza della medesima, opera diversamente, come costumano gli Agricoltori di molti Territorj della *Valle di Demone*, cioè di lasciare maturare il frutto sopra l'Albero, e maturo che sia, coglierlo, con usare della diligenza per non venir' a maltrattare l' Olivo, sembrando questa maniera la vera; essendo l'altra da rigettarsi, e da correggersi, e specialmente in molte parti dell' *Etna*, ove hanno la cattiva costumanza di raccogliere l' Olive bacchiando indiscretamente l' Albero (1).

Colte che siano l' Olive, o verdi, o
ma-

(1) Il bacchiare, o cogliere così senza discri-
zione l' Olive in molte parti della Sicilia, divie-
ne per più ragioni; prima per essere gli Olivi
molto grossi, ed alti, e per avere estese per ogni
parte le loro ramificazioni, mentre non potendo
l' Opere per ogni dove degli Olivi salire per
raccolgerle con meno strapazzo, è giuoco forza
allora

mature, le mettono già in caldo per fermentarsi, lasciandole stare quindici, o venti giorni al più, per indi levarne l'Olio, il quale in due maniere viene in Sicilia estratto, la prima si dice a *Trappito*, la seconda a *Piedi*:

Il fare l'Olio a *Trappito*, non punto differisce dal come viene praticato comunemente dai nostri Toscani, che l'estraggono per mezzo del *Frantojo*, che i Siciliani poi chiamano *Trappitu*, dai Latini *Trapetum*, preso dal Greco τρετω, che vale *volgere*, *girare*, e *raggirare*, onde Marziale Ep. XXXVI. del Lib. XIII. parlando delle ottime Olive dell' Agro Piceno, dice

*Haec quae Picaenis venit subducta trapetis,
Inchout atque eadem finit Oliva dapes:*

Dicesi poi estrarre l'Olio a *Piedi* quello, che in verità viene fatto a forza di piedi; qual maniera di cavare l'Olio viene praticata da quelli, che non hanno se non che una piccola partita d'Olive (1) che

allora usare una tal maniera molto più ancora, essendo una Piantata di Olivi data in Gabella, così non si ha quei riflessi, come uno avrebbe essendone proprietario; essendovi ancora dalla mancanza di *Opere* per le grandi Olivete, da potersi impiegare per molto tempo.

(1) Chi tiene poi anche grosse partite di Olive, usa di farne qualche poco a *piedi*, per ottenerlo di miglior qualità, o per consumo proprio, o per altro.

che appena possa dar loro da tre, o quattro Barili d'Olio, i quali, prese l'Olive colte immature le pongono in una grossa Caldaja per farle di mano in mano bollire, fino a tanto che abbiano preso un altro colore: allora scolate da detto Vaso, le pongono per sgrondare l'acque sopra dei Cannicci, o Stoj; indi le mettono in caldo, o in fermentazione, ove le lasciano stare da venti giorni in circa. Volendone poi estrarre l'Olio, le pongono in Sacchi di Lana i quali collocati in certi Tinelli, o Cassette di legno, si mettono indi con i piedi a calpestarle, e ricalpestarle per spremere l'Olio, quale fondono, o solvono anche coll' ajuto dell'acqua calda, che gettano sopra il sacco, e il tutto unito insieme se ne scola per mezzo di un canaletto, che resta in qualche parte delle dette cassette, ove per riceverlo resta sotto un' altro vaso. Da tale maniera di far' uscir l'Olio si viene ad ottenere il medesimo più chiaro di quello, che uscito fosse per mezzo dello strettojo.

Da alcuni poi di quelli, che sogliono cogliere l'Olive immature, cioè verdi viene praticato, quando esse sono poste in caldo, o in fermentazione, di mescolarvi del sale, acciò per tal mezzo vengano ad assorbirsi molte particelle acquose provenienti dalle Olive, le quali, comecchè il sale va sciogliendosi in acqua, così

così si uniscono con quelle dal Sale cagionate, venendo allora a ritrovarsi l'Oli-
va scarica di tali particelle acquose, e a
purificarli, ed in conseguenza a dare Olio
nè tanto verde, nè tanto grasso, ma più
chiaro, e più puro, e non come sono la
maggior parte degli Olj della Sicilia, che
gli ho osservati di un color di *Ramarro*,
ed opachi, e nel friggerli fanno anche
sentire un fetor di Pania; e questi sono
quegli Olj, fatti senza usare alcuna dili-
genza, e senza avere cognizione della
buona maniera della coltura, di un tal'
Albero, e della buona manipolazione del
Frutto, per saperne estrarre Olio come
si deve, e perchè sia di migliore qualità, per
vantaggio maggiore e del Paesano, e del
Forestiero. Non per questo tutti gli
Olj della Sicilia vengono ad essere di
tal natura, ma vi sono quei buoni, chia-
ri, e lampanti, i quali si fanno in tutti
quei luoghi sopra descritti, a riserva di
Siracusa, ed *Augusta*, che li producono ver-
di, le quali sorte d'Olio vengono dai Ne-
gozianti escluse, dicendosi allorchè uno
vuol far compra d'Olio, *Fuori verde*, ve-
nendo preferiti in mercanzia, allorchè si
dicono, *chiari*, e *lampanti*, servendo gli
altri per farne Sapone. E siccome di-
verse sono le qualità, e diverse vanno
le raccolte annuali, così diversi sono i
prezzi, che ai medesimi vengono dati;
di-

divisar potendo per altro, che alcuni anni sono stati venduti, considerati in buona raccolta, a *Tarì* 12. e 14. e 15. il *Cassò*, misura Siciliana, del peso di *Rotoli* 12. e mezzo ordinariamente, che considerati in scarfa raccolta arrivano a *Tarì* 20. il *Cassò*, essendosi venduti quelli di quest'anno 1775. a *Tarì* 14. e *Tarì* 15. alla suddetta misura, posti già fino in magazzino del Compratore.

Comechè l'Isola va abbondantissima di Oliveti, e specialmente la *Valle di Demone*, così viene ad ottenere annualmente quantità grande di Olive (1) e per conseguenza di Olio sì per il proprio consumo, e mantenimento, sì ancora per poterne contribuire a molti Popoli Forestieri, i quali dalla Sicilia potranno ottenere un'anno per l'altro da *Cassì* 200. 000 circa, che valutati con tutte le spese a *Tarì* 18. in 20. il *Cassò* secondo le annate, danno d'introito alla Sicilia da *Once* 120. 000.

Il traffico dell'Olio della Sicilia, viene fatto più di ogni altra Nazione da'
Fran-

(1) Grandissimo è il consumo che si fa sì delle Olive salate in Sicilia; mentre alcune, cioè quelle colte verdi le mettono nella *Salamoja*, delle quali pure se ne fa qualche traffico con diverse Nazioni Estere. Altre poi si salano, e allorchè sono nere, e passite, sono di un gusto particolare, e specialmente quelle del Territorio detto *il Castro*, e di *Melitzello*.

49
Francesi, e da' Genovesi, il di cui gran
caricato è a *Melazzo*, a *Tusa*, e *Cefalù*,
e questo per la *Valle di Demone*, facen-
doli a *Siracusa*, *Augusta*, e *Catania* anco-
ra per la *Valle di Noto*, che per spedirsi
fino a bordo vi abbisognano *Tari* 20. di
spese per ogni Cantaro d'Olio, o sia per
ogni otto *Cassisi*, come in mercanzie si
costuma contrattare in diverse parti della
Sicilia. Che è quanto si ricerca intorno al
prodotto dell'Olio della Sicilia.



D

CAP.

C A P. V I.

Delle Mandorle.

MOlte sono le specie degli Alberi Mandorli, che allignano in questa urbertosa Isola della Sicilia, le quali specie tutte, a sole quattro furono ridotte dal celebre Padre Cupani, la prima, cioè dette *Mandorle dolci*; la seconda pure *dolce*, e da schiacciarsi con somma facilità, o con le dita, o con le mani, che appella *Moddesi*, cioè *Mollefi*; la terza, che è l'albero naturale, cioè quello, che porta il frutto amaro, le quali tre differenti, specie di Mandorle servono per commercio con le Nazioni Forestiere; entrando in quarto luogo altra specie di Mandorlo, che porta il frutto più grosso, più bello, e più dolce, che dai paesani vien chiamato *Cavalero*, del quale non se ne produce tanto come dell'altre tre specie, servendo questo ad altri usi, come più sotto anderò notando. Essendomi proposto di scrivere la bella Classificazione, che fa il suddetto P. Cupani, dirò che trattando della prima specie delle Mandorle

dorle dolci, e notando le loro differenze, e qualità, pone in primo luogo.

1. La Mandorla dolce, grossa, aiquanto schiacciata, con scorza dura, pelosa, che ha la punta formata a paletta.

Amygdalus Sativa, dulci fructu, majori, depressò, palata cuspide, putamine duro, summo operimento piloso; vulgo Mendula grossa, cbiattaruta, pilusa cù punta à paletta.

2. L'istessa mezzana, non schiacciata, con la scorza verde, e liscia.

Eadem fructu paullo minori, pulvinato, cortice ultimo viridi, glabro; populi voce Mendula mizzana, non cbiatta, cù scorcia viridi, liscia.

3. L'istessa lunghetta tonda, appuntata, e con scorza pelosa.

Eadem fructu majori, tereti, cuspide aculeata, piloso cortice; vernacule Mendula lunghitta, tunda, puntuta.

4. L'istessa grossa, la più dura di tutte, con la scorza tutta bozzoletti alquanto rossiccia, e pelosa.

Eadem fructu omnium maximo, novissimo cortice gummoso, bullato, rubescence, piloso, idiomate vulgari Mendula dura grossa, la cbiù di tutti li duri, cù la scorcia bozzozzi bozzi, ruffigni.

5. L'istessa con scorza verde, e liscia, e che per lo più si ritrova vana.

Eadem fructu medio intuberante, maxima ex parte casso, extremo cortice vir-

sciente; vulgate Mendula cù scorcìa viridi, liscia, cbi la maggiuri parti sunnu vacanti.

6. L' istessa dura, tardiva, verdotta, col seme più dolce delle altre, che sono di natura dure.

Eadem omnium serissima, dulciori fructu mediocri, oblongulo, compresso, extimo indumento viridi; vulgari nomine Mendula dura, tardia, virdozza, cù civù cbi duci di l' autri duri.

7. L' istessa con frutto bislungo, rotondo, di mezzana grandezza, pelosa, e a due spicchi.

Eadem oblongo rotundo fructu, ordinariae magnitudinis, extrema cute lanugine veluti polline aspersa, duobus nucleis dotato; vulgo Mendula duci, mizzana, a dui spicchi, pilusa.

8. L' istessa mezzana, dura, verde con macchie rosicce, a due spicchi.

Eadem antedictae suppari fructu, geminatis pariter nucleis, extrema tunica virente, rubellis aliquot maculis intincta; plebaea voce Mendula mizzana, dura viridi, ruffigna, à dui spicchi.

9. L' istessa mezzana, non tanto dura, appuntata, fatta mezza a cuore, pelosa, con il frutto dolce amarognolo.

Eadem fructu moderato, minus duro subcordiformi, cuspidato, semipresso, exteriori tunica canescente, dulci-amariusculo nucleo; vulgatiu Mendula mizzana, non

tan-

53

tanta dura, puntuta, menza a cori, pilusa,
cù spicchiu duci amarosticu.

10. L' istessa con frutto schiacciato
il minimo di tutti, con scorza verde.

*Eadem fructu depresso, omnium minimo,
cortice viridi; vulgari sermone Mindulid-
da scacciattedda cù la scorcia viridi.*

11. L' istessa dura, minuta, non tanto
schiacciata, con scorza bianchiccia.

*Eadem fructu tereti, omnium minimo,
minus difficile fractu, exstimo integumen-
to pilosulo; vulgariter Mendula dura, mi-
nutidda, non schiacciaruta, cù scorcia vran-
còigna.*

12. L' istessa tonda, come una Noc-
ciuola, appuntata in cima, a due Mandor-
le, con scorza sottile verde.

*Eadem fructu rotunditate Avellani se-
re, aculeato in fine, binatim nucleato, fini-
timo cortice viridi, tenui; vulgo Mendula
tunda comu Nucidda ormai, cù scorcia viridi
à dui spicchia.*

Avendo notato il riferito Autore le
quì sopra descritte dodici specie di *Man-
dorle dolci*, o sia di queste le diffe-
renze, distinte per la loro grossezza, gran-
dezza, durezza, picciolezza, e bontà,
passa a classare l'altre specie di quelle
così dette *Mollefi*, le quali, avendo una
scorza molle, o soffice, facilmente o col
semplice tatto di dente, oppure con le
dita si rompono, e schiacciansi. Le loro

54
differenze adunque sono le seguenti, e prima.

1. *Amygdalus Castelbonensis*, virescens fructu, medio, tum recenti digitis compresso, tum sicco, friato, nucleum emittente; Castelliboni Mendula muddisa.

L' istessa maggiore mollese, cioè che si può schiacciare coi denti, grossa piatta, con la scorza verde.

2. *Eadem subplano fructu majori*, osseo putamine dentibus frangibili, extremo cortice viridi; vulgari sermone Mendula muddisa, cioè chi si può stacciarli cù li denti grossa, chiara, cù scorza viridi.

L' istessa maggiore, schiacciata, alquanto lanuginosa, bianchiccia, con la punta torta, spesso a due spicchi.

3. *Eadem fructu maiori*, planulo, ventricosso, tortile cuspidato, externo cortice piluloso operto, nucleo frequentius gemineo; paterno idiomate Mendula muddisa chiara, pilufedda, vranchinusa cù la punta torta.

L' istessa più grossa di tutte l'altre, e più piana, verde, e ripiena di tubercoli, e bozzoluta.

4. *Eadem fructu omnibus majori ac planiori*, cortice viridi, tuberculis, sive grumulis obseffo; populi nomine Mendula muddisa grossa, e chiara, chiù di tutti li muddisi, virdozza, bozzi, bozzi.

L' istessa a forma quasi di Sufina Massiminiana, con scorza verde, liscia, e al-

55

e alcune volte rosseggiante, a due anime ;
o sia a due spicchi .

5. *Eadem fructu Pruni Maximiani pene figura, cortice viridi glabro, quandoque rufescenti, geminos nucleos continente; vulgate Mendula muddisa a forma di Prunu maseimianu, liscia, virdozza.*

L' istessa piccola assai, mezza a cuore, in cima storta, con mandorla dolce amaretta, con scorza erbacea, senza lanugine.

6. *Eadem fructu multe minori semicordiformi, in summo retorto, dulci - amarescente nucleo, herbaceo cortice, depilato; vulgo Mendula muddisa, minuta assai, mezza a cori, viridi di fora.*

L' istessa la più piccola delle così dette mollesi, con scorza albicante, e pelosa.

7. *Eadem fructu omnium minimo, brevi, sessili, osse inter congenera scrobiculatiori, cortice pilis vetustescente; patria voce Mendula muddisa la chiù picciula di tutti li muddisi, chiattulidda cù scorcìa vranculidda, pilusa.*

L' istessa grossa, non tanto dolce, spesso con doppia mandorla, con scorza verde, liscia.

8. *Eadem ferotina fructu magno, minut dulci nucleo, gemanter saepius, viridi cortice glabro; publicitus Mendula muddisa grossa, comu la Cavalera di sciorta.*

L' istessa piccola come una Nocciuola, spessissimo a due anime, con scorza sottile. e lanuginosa, albicante.

9. *Eadem fructu parvo Avellanaceo, saepissime duobus nucleis ditato, tenni cortice, piloso, canulo; vulgi voce Mendula nudifera nuciddara minutidda, vranchinusa.*

L' istessa piccola, e minuta, con la scorza sottile, verde, che si sminuzza schiacciandola.

10. *Eadem fructu parvo, oblongo, tereti, cujus putamen fractum in totum conteritur, tenni viridi tunica corticato; vulgo Mendula minutidda cù la scorcìa viriduna, cbi ò lu scurciarfi tutta si sminuzza.*

Passa in seguito il nostro Scrittore a notare la terza specie delle Mandorle, quale è quella detta delle Mandorle amare, distinguendone nove, cioè

1. *Amygdalus fructu amaro, mediae magnitudinis, intumescente, putamine duro, candidante tunica; vulgo Mendula amara lungulidda, ordinaria, vranchinusa.*

L' istessa schiacciata, più grossa di tutte l' altre amare, bianchiccia.

2. *Eadem pressò fructu, omnium maximo, senescente hirsutie obducto; populariter Mendula amara, chiatta, grossa cbiù di tutti l' autri amari, vranchigna.*

L' istessa bislunga, con scorza verde, a due anime.

3. *Eadem fructu extuberante, tereti, viridi tunicula contexto, bino nucleo praegnans; vulgo Mendula amara cù scorcia viridi, a dui spicchi.*

L' istessa piatta, mezzana, con scorza alquanto albicante.

4. *Eadem plano fructu, mediocri, canescente pilo testto; vulgo Mendula amara, mizzana, wranchinusa di scorcia.*

L' istessa mezzana, non tanto dura, cioè che si può rompere coi denti, con tunica liscia, e verde.

5. *Eadem fructu amaro, medio, ventrioso, putamine dentibus frangibili, tunica glabra, viridi; vulgo Mendula amara non tanto dura, cioè chi si pò sciacciari cù li denti, cù scorcia viridi.*

L' istessa ordinaria, appuntata, con scorza lanuginosa, albicante.

6. *Eadem fructu ordinario, cuspidato in fine, cortice piloso, albicante; plebis nomine Mendula amara muddisa, funtata, cù scorcia pilusa.*

L' istessa più lunga di tutte le amare, torta, bozzoluta, verde di fuori, con macchie roslicce.

7. *Eadem fructu omnibus longiori subtu-mescente, leviter inflexo, extremo cortice viridi, aliquot bullis, seu tuberculis rubellis inferco; publicula voce Mendula amara, torta, buzzusa, viridi di fora.*

L'

L' istessa la più piccola, e la più schiacciata di tutte l' altre di detta specie con la scorza pelosa.

8. *Eadem fructu omnium minimo, depresso, putamine albido, cortice piloso; vulgato more Mendula amara muddisa, la chiù minutidda, e chiattulidda di tutti l' autri l' amari, cù la scorca, ò scorza pilusa.*

L' istessa quasi simile, tonda, spesso a due, con scorza delicata bianchiccia, e pelosa.

9. *Eadem superiori parili fere fructu cylindroide, numerosius binatis constante nucleis, extremo cortice tenui albiolo, piloso; vernaculo sermone Mendula amara, minutidda, tunda, cioè non scacciata, pilusa.*

Finalmente altra specie di Mandorla, detta Cavalera, o sia Cavaliera, il riferito P. Cupani espone nel suo *Hortus Catholicus*, numerandone dell' istessa specie quattro.

1. La prima si è la Mandorla Cavaliera, Salemitana, cioè di Salerni Città Reale, e deliziosa nella Valle di Mazzara, grossa, rare volte a due, facile a rompersi con le dita.

Amygdalus Salemitana, fructu dulci decumano, presso, perraro gemellis nucleis, putamine digitis friabili, ultimo cortice leviter piloso; vulgo Mendula Cavalera grossa, raru a dui spicchi.

L'

L' istessa gróssa spesso a due anime di un sapore più dolce della prima.

2. *Eadem fructu magno, geminatis ut plurimum nucleis, jucundioris saporis*; vulgo *Mendula Cavalera maggiuri*, o di sciorta.

L' istessa alquanto minore, e schiacciata, ad una, di rado a due anime, con scorza verde-gialla.

3. *Eadem fructu paulo minori, pressulo, rarenter duplicato nucleo, purgamento osséo sponte debiscente, ad digitos terribili, extimo cortice viridi-pallente*; materna voce *Mendula Cavalera ordinaria* ad un spicchiu, raru a dui, cù scorcìa virdi-giarna.

L' istessa più lunga, e alquanto piat-ta, insipida, di rado a due, con scorza molto lanuginosa.

4. *Eadem Ciminnensis serotina, longiori fructu, depressulo, nucleo insulsulo, raro geminatim, pilosiori cortice*; vulgo *Mendula Cavalera di Ciminna*, chiù lungulidda, e pilusa di l' ordinaria, vranchinusa.

Questa adunque si è tutta la Classa-zione delle diverse specie dei Mandorli, che allignano in varie parti della Sicilia, con più le loro differenze, e varietà, state osservate da quel benemerito soggetto, cioè dal P. Cupani, i quali Mandorli, benchè molti, altro poi non sono nel suo vero essere, che il *Mandorlo dolce*; il *Mandorlo pure dolce*, ma da rompersi con facilità addimandato, mol-le,

le , o mollesè ; il *Mandorlo amaro* , o sia il *Mandorlo naturale* ; ed il *Mandorlo Cavaliero* , dal produrre questi un frutto più nobile , più dolce , e più delicato , il qual frutto , o *Mandorla* , poco serve per il Commercio fuori del Regno , non altro essendo , che una *Mandorla* di apparenza , o come dir vogliamo da tavola , o da confettureria , o da fare tragèa , o confettura , e simili cose .

E' nota a ciascun Geografo , ed erudito la divisione di tutta l' Isola della Sicilia in tre *Valli* , cioè in *Val- Demone* , di *Mazzara* , e di *Noto* , le quali tutte , tre abbondanti vanno di simili Alberi , e specialmente l'ultime due *Valli* di *Mazzara* , e di *Noto* : Di *Val* di *Mazzara* si rendono celebri quelle Parti intorno a *Girgenti* , e *Termini* , ove si fanno de' grossi Carichi di *Mandorle* . Di *Noto* poi abbondanti ne vanno le parti di *S. Filippo d' Argirò* , *Centorbi* , *Caltinasetta* , *Pietraperzia* , e tutte quelle parti che restano alle falde , o intorno del *Monte Etna* , luogo proprio per l'allignamento di un tale Albero , che molto bene producessi in terre sassose , e zulfuree , e nitrose , come appunto sono quelle del *Monte* suddetto .

Avendo di sopra significato , ed esposto , essere il *Mandorlo naturale* quello *fructu amaro* , il quale molto bene alligna in terreni sassosi , ed aspri ; dirò ora , che
l' an-

L'anno passato in un buon tratto di cammino, che feci nel mese di Maggio verso il Mongibello, per la parte di Tramontana in quanto a Catania, ebbi luogo allora di osservarne molti di simile specie, che sono per lo più Alberi di mezzana grandezza, i quali nascendo così senza cultura, ed arrivando al termine di anni sei, o sette, gli sogliono annessare a frutto dolce, incominciando a potarli nell'anno decimo di sua età, lasciandosene per altro molti così, per ritrarne anco la *Mandorla amara*, che viene ricercata molto dalle Estere Nazioni, la quale per altro viene comprata a prezzi minori di quella detta *Mandorla dolce*, o come essi dicono, *Intrita*, siccome più sotto dovrò accennare.

Difficile cosa si è il poter determinare l'annual prodotto delle Mandorle, tanto dolci, che amare, e di queste stabilirne il prezzo, mentre ciò va ogni anno variando, o sia per la scarfa, o abbondante raccolta, o sia per le maggiori, o minori ricerche che ne vengono fatte dai Negozianti di diverse Piazze, oppure per altre circostanze, e combinazioni, che accadono, e si danno in un Commercio attivo, e passivo. Ma comunque ciò vada, e perchè ancora i Lettori non restino privi della notizia almeno la più propria, e la più determinante, si potrà dire, che
la

la raccolta delle così dette Mandorle, nella Sicilia ascenda un' anno per l' altro a Cantara 30. 000 circa; estraendosene di queste da Cantara 20. 000 circa, le quali vengono caricate, ed estratte per fuori del Regno nei seguenti luoghi marittimi dell' Isola, cioè in *Mascali, Trizza, Castel d' Aci, Lognina, Catania, Augusta, Aulà, Girgenti, e Termini*, e in altre parti delle due *Valli* tanto di *Noto*, che di *Mazzara*, che valutandosi il Cantaro ad *Once 5. 15.* un' anno per l' altro, risulterebbero *Once 110. 000.* ricco introito di un tal prodotto dell' Isola.

Le altre 10. 000 Cantara servono per consumo del proprio Paese, molte delle quali vengono adoperate per estrarli l' *Olio* detto di *Mandorle dolci*, il quale dai Siciliani viene continuamente usato per un rinfrescativo, ed un purgativo, adoprandolo in qualunque tempo, ora, e momento, ed in qualunque malattia, ed infermità, come ho osservato io stesso quà in Catania, che per il grand' uso, che se ne fa, ciascuno Speciale consumerà da tre Cantara l' anno di Mandorle per estrarre Olio, che sogliono vendere *Grana 5.* l' oncia. Che è quanto ho potuto accennare sopra un tal Prodotto, sempre sottoposto a varietà, e sopra il quale mi è piaciuto limitarmi piuttosto a prescriverne la minor quantità, che per asserzione, e relazione

zione di molte persone , si vuole che sorpassi la stabilita somma , e peso .

Restami di accennare la maniera , con la quale un tal genere si contratta per esitarsi all' estere Nazioni , e dar ragguaglio di un Caricato di *Mandorle dolci* fatto , e spedito a Venezia fino del dì 3. Gennaio 1775.

Le *Mandorle* adunque tanto *dolci* , che *amare* , che l' Isola produce , si commerciano sul proprio Paese per fuori del Regno , e per lo più con le Piazze di Venezia , di Trieste , di Livorno , di Genova , e Marsiglia , facendosi l'incetta , o acquisto nella seguente maniera ; cioè il Sensale , che contratta col Proprietario di una partita di *Mandorle* , convenuti i prezzi , lascia una Caparra in mano di detto possidente a proporzione della partita , e costo delle *Mandorle* , ed anco a piacere del Venditore , dopo di che passasi a fare un Contratto per mano di Pubblico Notaro , con il quale si obbliga il Venditore suddetto a dare quella quantità di *Mandorle* fissata per il tempo , e termine stabilito da ambe le parti , le quali *Mandorle* si contrattano per lo più *pure* , e *senza scorza* , che appellano *Intrisa* , riposte tutte in sacchi , e poste in Magazzino ; le quali convenzioni sono le più proprie , e di meno fastidio del Negoziante , o dell' amico Commissionato . Le *Mandorle dolci* a tali termini

mini si sono vendute nell' anno 1775. a Once 6. 4. il Cantaro, e quelle amare ad Once . che dovendosi spedire per fuori Regno vi occorrono sempre o più, o meno, da altri Tarì 6. di spese il Cantaro polte fino a bordo, e compreso ancora la senferia, e la provvisione, supposto che queste venghino spedite da Catania; andando poi la spesa di soli Tarì 4. circa il Cantaro, spedendole dal Castello d' Aci, come apparisce dal seguente Conto di costo, e spese di Cantara 208. 75. Mandorle dolci, spedite dal suddetto Castello d' Aci fino dal suddetto dì 3. di Gennaio 1775.

Sacchi N. 186. Cantara 208. 75. Mandorle dolci ad Once 6. 4. il Cantaro	-----	Once 1280. 10. --
Per Spese diverse	-----	„ 24. 21. 5.
		„ 1305. 1. 5.
Per Senferia ad $\frac{1}{2}$ per 100. sopra Once 1300.	-----	Once 6. 12
Per Provvisione a 2. per 100. come sopra	-----	„ 26. --
		52. 12. --
Somma Totale		Once 1337. 13. 5.

La qual Partita adunque di Cantara 208. 75. comprese tutte le spese costa Once 1337. 13. 5. e tanto basti sopra di ciò.

C A P. VII.

Delle Nocciuole.

TRa i tanti prodotti dell' Isola, considerati di grande utile nel Commercio con l' Estere Nazioni, è da annoverarsi quello delle *Nocciuole*, dette volgarmente *Nocelle*.

Stimo superfluo di tessere dell' Albero della *Nocciuola* la descrizione. Questo è da ognuno conosciuto. Quanto alle specie relative a quelle che produconsi nella Sicilia, e descritteci dal grande Osservatore Cupani, elle son quattro, senza comprendervi il *Silvestre*, e sono.

Quella specie sativa con frutto grosso, tondo, e rosso, notata pure da Gasparo Bauhino nel Pinace.

1. *Corylus Sativa fructu rotundo maxima*, passim *Nucidda grossa, tunda, russa*.

Altra con frutto bislungo, rossa, detta dai Toscani *Nocciuola Nostrale*.

2. *Corylus sativa, fructu oblongo, rubente, paulo minori*, usitate *Nucidda gbian-dalora, o spirlungatedda, russa*.

E

L' istes-

L' istessa con frutto da bianca spoglia ricoperto.

3. *Eadem fructu pellicula alba tecto*, volgarmente Nucidda cù spogghia vranca.

Altra specie poi nel Supplemento all' Orto Cattolico ne aggiunge, con frutto doppio, e in varie maniere angolato.

4. *Corylus Sativa*, gemello copulate fructu, multifariam angulato.

Delle quali specie, quella *fructu rotundo maxima*, ho osservato essere la principale, e che più di tutte l'altre producefi, anzi in mercanzia la Nocciuola di Sicilia altro non è, se non quest' istessa (nella quale veggonsi in poco numero mescolate l' altre specie, e sopra tutto la bislunga) che è tonda, detta volgarmente in Firenze *Nocciuola navigata*, il di cui Albero molto bene alligna in luoghi per lo più montuosi, freddi umidi, ed esposti alla tramontana, andando di simili alberi abbondante qualunque luogo della Sicilia, distinguendosi per altro tra tutti questi quello di Polizzi, di Castiglione, di Lingua Grossa, di Tortorici, e di Piazza, ne' quali luoghi, gran quantità di Nocciuole raccoglielsi.

Per l' acquisto di esse è necessario di anticipare all' Amico, o per dir meglio al Proprietario, le commissioni nel mese di Settembre, per ritirarle nel mese di Novembre, dando allora campo al Proprietario di pigliare

re le sue mire per sapere la quantità, che ne tiene obbligata, e quella, che gli rimane da poter' obbligare, ed anche per meglio stagionare la Nocciuola, farla più asciutta, e secca, ed in conseguenza renderla con tali requisiti mercantile.

La vendita viene contrattata a Salme, misura anco frumentaria, composta di *Tumoli* 16. contrattandosi sempre di misurarla *alla colma*, o *colmata*.

I Forestieri che ne fanno maggiore traffico nell' Isola sono i Maltesi, facendosi negozio anche per molte parti dell' Italia, e specialmente per *Marfiglia*, *Genova*, *Livorno*, *Roma*, *Venezia*, e per *Trieste*, formandosi i Caricati delle medesime in *Termini*, in *Cesulù*, in *Acquicella* sotto *Taormina*, in *Catania*, in *Castel d' Iaci*, *Terranuova* ec. e in altre parti marittime dell' Isola.

Detta Mercanzia alla surriferita misura, posta fino a bordo del Bastimento, gli anni passati è stata venduta ad *Once* 2. 10. e ad *Once* 2. 15. la Salma, essendo stata quella del prossimo passato raccolto del 1776. alle suddette condizioni, venduta ad *Once* 2. 20. la Salma, sicchè andando i sopradescritti luoghi, e sopra d' ogni altro *Polizzè*, molto abbondanti di Nocciuoli, si viene per conseguenza ad avere gran quantità del loro frutto. Il loro generale prodotto, preso un' anno

per l' altro , ascenderà circa a *Salme* 20. 000 delle quali se ne potrà spedire all' Etere Nazioni da *Salme* 20. 000 che valutate ai prezzi di mezzo, danno la somma di *Once* 50. 000. di annuale introito, restando l' altre *Salme* 10. 000. per il consumo dell' Isola stessa, che è grande. Imperocchè oltre al venderle per mangiarsi così secche, le sogl'ono più d' ogni altro informare con il gufcio, e per tostarle, e le domandano allora *Nocille caliate*, cioè *scaldate*, dandosi principio a venderle nel mese di Dicembre, per il qual tempo i Proprietarj sono obbligati a portarle, provvedendo qualunque Città, e luogo della Sicilia; mentre andandosi incontro fin detto mese alle Feste del Santo Natale, è costume antico per tutta l'Isola, di dare in simil Solennità dai Signori particolari, dagli Amici, e dai Parenti, a' Ragazzi per regalo, che *Ceppo* noi diciamo, gran quantità di dette Nocciuole, i quali se ne servono poi per fare diversi giuochi, dando a questi principio quindici giorni avanti Natale, seguitando poi per altri quindici giorni dopo, dicendo, che quando *non vedono Nocille, non essere Feste di Natale.*

Di tali giuochi ne descriverò alcuni, mentre tanto le Donne, che gli Uomini, piccoli e grandi, si divertono ai medesimi, ed ho osservato non essere dissimili dai

de-

descritteci da Ovidio, nella sua bella Elegia de Nuce, che così principia.

*Quatuor in nucibus, non amplius alea tota est,
Cum sibi suppositis additur una tribus,
Per tabulae cliyum labi jubet altera, & optat
Tangat ut è multis quaelibet una suam.
Est etiam Par sit numerus, qui dicat, an impar
Ut divinatias auferat augur opes.
Fit quoque de Creta, qualem coeleste figuram
Sidus, & in Graecis littera quarta gerit:
Haec ubi distincta est gradibus, que constitit intus
Quot tetigit virga, tot capit ipsa nuces
Vas quoque saepe cavum spatio distante locatur
In quod missa levi vix cadat una manu.*

Da tale descrizione, sembra, che tutto il giuoco delle Noci, fosse giuocato in quattro maniere, ma essendo stato corretto Ovidio, cinque ne furono in detta Elegia riconosciute, i quali giuochi furono anche fatti con le Nocciuole, dette *Nuces Ocellatae* da alcuno, con ossi, o Noccioli di Pesco, di Albicocco, e di Mandorle, e simili, che praticati erano da quei ragazzi, che si trovavano privi, e scarfi di denaro per comprare le Noci, e per trovare così ad imitazione dei benestanti ancor essi il loro divertimento, e passatempo, giuocando in diverse maniere, come in detto Ovidio, il quale espone per la prima sorte di giuoco, quella che noi diciamo, fare, o giuocare alle cappe, che meglio esprimeli dai Siciliani,

mentre vien detto giuocare al *Castello*, o *Castelluzzo*, traendo suo significato dalla voce latina *Castellum*, vedendosi in Svetonio in *Augusto Cap. LXXI.* chiamato un tal giuoco *Castellatae Nuces*, qual sorta di giuoco, così Domizio Mario descrisse: *Pueri Castellatim Nuces sibi construunt, quas procul distantes, si everterint, nuce emissa, quotquot fuerint everstae, atque etiam, quae dispositae sunt infra everstas, omnes lucrantur.* La seconda specie poi è quella *Per Tabulae clivum &c.* la quale viene domandata giuocare al *Canalicchio*, mentre per un Canale, o doccia, o tavola ancora, fanno idrucciolare ad una per volta la noce, la quale, se nel cadere, e rotolare per la terra va a toccare alcuna altra noce, o nocciuola, che in terra fu prima gettata; il giuocatore allora le guadagna tutte, qual sorta di giuoco il citato Domizio Mario così spiega, e descrive: *Pueri se conferunt ad loca declivia, ibique assidentes alternatim Nuces, aut Persicorum ossa singuli labi sinunt. Ille autem, cujus Nux tetigerit aliquam ex illis, quae jam labi desceverunt, & cessant, omnes auferet Nuces, & lucratur.* Erasmo poi l'istessa in altra maniera così spiegò: *Dispositis in seriem Nucibus per tabulam declivem, volebatur Nux, quae si tangat, quam oportet Nucem depositam, vincit qui misit.*

Fre-

Frequentissima poi è la terza specie da Ovidio descritta, detta volgarmente in Sicilia *Sparo - Paro*, cioè *Pari*, o *Caffo*. Non ho per anche potuto osservare la quarta specie, che ne segue in detta *Elegia*; essendo per altro molto frequentata l'ultima specie, che dicono giuocare alla *Zecca*, cioè dallo *azzicare*, e muovere, che fanno con l'unghia del dito grosso la *Nocilla*, o *Nocciuola*, per farla andare in una piccola buca, che *Fossetta* appellano, che in altra maniera così esercitano, cioè fanno in terra una fossetta, ove anco una piccola scodella pongono, per avere la fossetta più rotonda, avvicinandosi meglio alla descrizione d'Ovidio, che *Var cavum* appella, detto da altri anche *Pelvis*, nella qual buca, o fossetta, gettando uno, v. gr. dà dieci Nocciuole, cioè 5. di sua porzione, e l'altre cinque metà del contrario giuocatore, e andando in detta Fossetta in Caffo perde, e vince andando pari, cioè o 8. o 6. o 4. e così discorrendo. Un tal giuoco dai Greci è addimandato $\tau\acute{\epsilon}\beta\tau\alpha$, come per testimonianza di Giulio Polluce.

Altri giuochi ancora vengono fatti con detti frutti dai ragazzi Siciliani, che tralascio di darne relazione, per non esservi nei medesimi maggior erudizione.

C A P. VIII.

Delle Carrube.

L'Albero che produce le Carrube, viene domandato dagli Scrittori Bottonici per lo più *Ceratonia*, dal greco vocabolo *κερατωνιζ*. Da Gasparo Bauhino nel Pinace *Siliqua edulis*. Da Giovanni Bauhino *Siliquae arbor*, ovvero *Ceratia*. Da altri poi *Careba siliqua dulcis*. Dagli Arabi *Kernabat* venne domandato, e dagli Egizii *Carub*, o *Carnub*; volgarmente poi *Carrubo*.

Due specie di un tal Albero produconsi in Sicilia, una detta volgarmente *Carruba Cipriana*, o *Masculina*, l'altra nominata *Carruba Latina*, o *Femminella*, essendo essa la riferitaci dai soprannominati Autori, e producendo la siliqua lunga, grassa, e polposa; ovecchè la *Cipriana*, o *Masculina*, viene ad essere più piccola, magra, e alquanto aspra, descritta dal P. Cupani nel suo Orto Catolico così: *Eadem minus longa, minusve crassa, acinosior*.

Que-

Questo Albero adunque produttore *Silique*, o Carrube, è di una assai bella procerità, porta un grosso, e lungo fusto spesso storto, diramandosi in molte branche, la di cui scorza, o corteccia è cinericia, e simile a quella del *Lotus Cerasi fructu*, come nel Capitolo di detto Albero, dovrò notare. Il legno poi nella sua superficie è di un color gialliccio, con macchie rossicce, essendo per lo più nel suo interno simile al Corallino Americano. Di questo prima non ne veniva fatto alcun uso, e solo destinato era a farne fuoco, e ardersi. L'uso che in Catania oggi se ne fa in Manifatture, si deve al Signor Principe di Biscari Ignazio Paternò Castello Patrizio Catanese. Questi come sommo conoscitore delle Cose Naturali vedde, che si poteva adoperare a qualche buon'uso, specialmente quella parte tendente al colore del Corallino. Pensò perciò di farne l'esperienza con farla lavorare, pulire, e lustrare, servendosene per far fare delle vaghe manifatture, e lavori d'impiallacciatura, e intarsiatura, che perfettamente riescono, giungendo la cosa, nuova, bella, e vaga; anzi tra quei tanti lavori da esso fatti fare, come Discopritore, evvi nel suo palazzo un Gabinetto, il di cui interno è tutto impiallacciato di tavole di detto Albero, che è una meraviglia a vedersi, non solo per la
no-

nobile idea della manifattura, e intarsiatura, come ancora per il vago colore, che somministra di un perfetto Corallino Americano, essendone restati assai contenti, e ammirati quei Forestieri, che si sono portati ad osservare le magnificenze di questo Illustrato Personaggio. Quindi sembra, che oltre al poterli far commercio del frutto di un tal' Albero, l' istesso potesse seguire del suo bello, e vago legname, il quale ora in Catania viene impiegato da tutti i Falegnami, e Stipettaj, mercè di una tale scoperta, nelle diverse loro opere d'impiallacciatura, che egregiamente travagliano. Ma seguendo la descrizione dell' Albero, dirò essere egli ramoso, e adorno di foglie, le quali tutto l'anno mantengono il suo naturale colore sopra l' Albero, essendo queste rotonde, nervose, fitte, lisce, e di un verde pieno, poste sopra corti pedicoli, e distribuite sopra una costa dall' una, e l' altra parte al numero per lo più di otto, e dieci.

I suoi Fiori sono piccoli grappoli, rossi, i quali principia a gettare nel mese di Marzo. andando carichi di stami giallastri, nascendo questi grappoli nel duro del legno. Il suo Frutto poi, che volgarmente chiamasi *Carruba*, sono certe Siliques, o Baccelli lunghi un mezzo palmo, e larghi da quattro once, più, o meno, e schiacciati, portando un colore
bruno,

bruno, essendo il più delle volte di figura curva, composta di due guaine, o involuppi, ferrati da membrane in più casselle, che contengono dei semi piani, alquanto roscicci, non dissimili a quella della Cassia.

Questi Baccelli poi sono ripieni nella loro sostanza di un sugo nericcio, melleo, e dolcigno, che non si allontana da quello della midolla della Cassia.

Un tal frutto adunque matura nell'Estate, essendo allorchè è verde, di un abominevole, d' ingrato gusto, che perde allorchè è stato messo al Sole per maturarsi, e seccarsi nell' istesso tempo, cogliendosi nell' esser suo di verde.

I luoghi, che vanno molto abbondanti di tal Albero, comechè richiede un Clima molto caldo, sono le Parti meridionali dell' Isola, e nominatamente *Comiso*, *Palma*, *Aula*, *Noto*, *Ragusa*, *Scicli*, e *Modica*, nel qual ultimo luogo fatti il Giulebbo di Carrube, del quale pure se ne fa qualche traffico. Quelle Carrube per altro che produconsi nel Territorio di *Aula*, si tengono per le migliori.

I prezzi poi, che hanno annualmente le suddette Carrube, sono diversi, contrattandosi a *Cantara*, peso di *Rotoli* 111. Siciliani, al qual peso vengono vendute a *Tarì* 10. 12. e *Tarì* 14. sicchè essendo stato osservato prodursene un' au-
no

no per l'altro nell' Isola la quantità di *Cantara* 60. 000. circa, che valutandosi a *Rotoli* 111. il *Cantaro*, e ai prezzi di mezzo, posti fino a bordo, o alla vela, se ne potrà spedire alle Estere Nazioni da *Cantara* 40. 000. circa, caricandosi in *Augusta*, *Siracusa*, *Noto*, *Scoglietti*, ed in altre parti della Spiaggia Meridionale della Sicilia; che moltiplicati questi due termini fra loro darebbero alla Sicilia per quest'altro capo di commercio, *Onze* 16. 000. Di questo Frutto ne vien fatto negozio per lo più con molte parti marittime della Spagna, con Genova, Venezia, e Trieste, restando poi il rimanente di *Cantara* 20. 000. per il consumo della Sicilia, le quali vedonsi in vendita per le botteghe, e per tutte le piazze di ogni paese, luogo, e Città dell' Isola, e le quali oltre l'essere di buon pascolo, e cibo per le bestie, e specialmente per i Cavalli, sono ancora di nutrimento per la bassa, e povera gente, che dandosene per una piccola moneta molte, possono con queste sostentarsi, come desiderava il Figliuol Prodigo, vedendosi colmo di miseria, e dalla fame oppresso e abbattuto: *Et cupiebat implere ventrem suum Siliquis, quas porci manducabant* (1). Venendo le medesime per altro mangiate
per

(1) *S. Luc. Cap. XV. vers. 16.*

77
per passatempo anche da ogni rango di
persone , che costumandosi metterle in
forno per breve spazio , acciò alquanto
si riscaldino , vengono stimate per sto-
matiche , e pettorali , ma per altro co-
strettive , ed astringenti .



CAP.

C A P. IX.

Dei Pistacchi.

Due specie di Pistacchi osservansi nella Sicilia, uno volgarmente detto *Fastucha*, o *Pistacchio domestico*; l'altro *Scornabecco*, o *Pistacchio salvatico*; oppure il primo *Pistacchio Femmina*, l'altro *Pistacchio Mascchio*, il quale è causa di fecondazione a quello *Femminino*, allorchè vedesi collocato dirimpetto, o in veduta del medesimo, come più sotto esporrò.

Dai Botanici poi vengono descritte queste due specie di Alberi così. Quello *Femmina*, *Pistacia peregrina*, *fructu racemoso* Gaf. B. Pin. o sia il *Therebintus Indica* di Teofrasto. Da Jonston poi *Pistacia fructu racemoso, sive foemina*, volgarmente in Sicilia *Fastuchi*, come dissi.

Il *Mascchio* poi viene notato dal P. Cupani nell' *Hortus Catholicus*: *Pistacium mas, seu sterile, seu nuculis nucleo vacuis, latioribus foliis; vulgo Fastuca masculina, o Fastucu chi non cunchisci lu fruttu*, cioè
Fa-

Fasluca, o Pistacchio mascolino, che non perfeziona, o compisce il frutto. Qual seconda specie di Pistacchio maschio dal celebre Boccone *Ilust. di Piant. Par. 2. Tab. 93. pag. 139.* è domandata *Pistacium mas, Siculum, folio nigricante.*

Il Pistacchio primo adunque, cioè la femmina, è un Albero di maggiore, e minore grandezza, di grosso fusto, o tronco. I suoi rami sono estesi, avendo una scorza, o coreccia cenericcia, i quali danno principio alle loro foglie, che sono distribuite sopra lunghe costole, e disposte a coppia a coppia in tal maniera, che non si trovano per altro esattamente collocate dirimpetto l'una coll'altra, come si vede nel *Fraxinus*, nel *Lentiscus*, e nella *Radix dulcis*, o *Glycirbiza*, ed altre; andando l'estremità loro a terminare in una sola foglia. Esse sono tonde, ma appuntate nelle cime, sono nervose, e simili alle foglie del Terebinto, ma più grandi, e sono verdastre, e tramandano un'odore aromatico, e grato, che ancor secche mantengono per molto tempo.

Fra il mese di Marzo, e d'Aprile gettano alcuni fiori a grappoli, che per lo più nel mese d'Agosto, perfezionano il loro frutto detto Pistacchio, dai Latini *Pistacia*, e dai Greci *πιστακία*, che sono certe piccole noci della grossezza, e della

la figura quasi delle piccole Nocciuole, lunghe, angolose, elevate da una parte, piane dall'altra. Questo frutto, o Pistacchio va adorno di due scorze; la prima (1) che è l'esteriore, è membranosa, arida, mencia, fragile, di un color verde, che seccandosi va in un color gialliccio; l'altra poi, o sia l'interiore, che è bicausulare, e legnosa, leggera, molle, e bianca gialliccia, la quale rinchiude una mandorletta di un verde pallido, grassa, oleosa, un poco amaretta, dolce nell'istesso tempo, e molto piacevole, che va ricoperta di una pellicola vinata, e pallida.

Dicesi Pistacchio Maschio, quell'altra specie, che naturalmente nasce dalla buona semenza della Femmina, che lasciato così crescere, e senza coltivare, cioè senza farlo annessare, fa nonostante il suo fiore, e frutto, ma in poca quantità, spesso vuoto; onde Albero infruttifero viene domandato in quanto a non produrre buono frutto, ma però necessario, causa essendo, mercè dei suoi benefici influssi, di fecondazione per il Pistacchio Femmina, allorchè ritrovasi nel mezzo, o in qualche lontananza, ma sempre

(1) Questa prima scorza, a lorchè è verde, si giulebba, ed è molto piacevole per il suo aromatico, ed i Siciliani ne fanno uso continuo.

pre in sua veduta. Di questa seconda specie di Pistacchio il riferito Boccone, nel luogo di sopra citato notò quanto appresso, „ Del Maschio Pistacchio sono le foglie „ più piccole, alquanto oblonghe, retuse, „ spesso regolarmente divise in tre lobi, „ di un color verde negro, e li fiori racemosi, e frequenti, ma alle volte varia, perchè ne produce quattro. Quelle della Femmina sono verdi chiare, più grandi, più dure, e più rotonde regolarmente in cinque lobi, e producono poi il fiore spicato, e rado. „

Viene poi dagli Scrittori Botanici annoverato nel genere, o specie dell' Albero Pistacchio, quello detto *Terebinthus vulgaris*. Di questo Terebinto adunque va molto abbondante l'Isola, il quale è un piccolo Albero, che va diramandosi, producendo le foglie verdastre, e lisce, lunghette, ed appuntate, distribuite a coppia a coppia sopra certi gambi, ma alquanto distanti l'una dall'altra, terminando la cima con una spara, facendo spesso termine una di quelle, che sta a confronto con la sua eguale, la quale per altro va più piccola di tutte l'altre. Fiorisce poi in Aprile, come ho osservato, facendo i suoi fiori come l'Olivo, ma rossicci, dai quali nasce il frutto racemoso come l'Uva, in gran quantità, per il che da Plinio *Staphylodendron* venne

F

chia-

chiamato, formando indi tante piccole bacche, simili al Ginepro in quanto al suo colore, andando queste parimente ricoperte di due scorze, una membranosa, l'altra ossea, come il Pistacchio, racchiudendo una piccola mandorletta bianca, non ingrata al palato, e un poco aromatica. Quest' Albero poi produce parimente in quà, ed in là alcune Silique curve, o Cornetti rossi, nei quali si vede un liquore, ove stanno rinchiusi molti insetti. Questa specie di Terebinto serve per moltiplicare quella del Pistacchio, mentre viene annessato con le bacchette del Pistacchio Femmina, che con l'andare del tempo viene molto grande, ed alto, dando il frutto pieno, ed ottimo, cioè i Pistacchi.

E' stato osservato, che ritrovandosi alcune Piantе vicine ad altre diverse Piantе, o sia per la forza degli effluvi nocevoli, o sia per qualche altra naturale cagione, queste ammazzarle; ed all'opposto altre per effluvi benefici, ed omogenei fanno seguire l'impressione di fertilità, come sarebbe il Pistacchio Maschio avanti al Pistacchio Femmina; e la Palma Maschia avanti quella Femmina. Queste due Piantе, allorchè si vedono l'una avanti l'altra, maravigliosamente fecondano, e danno ottimo frutto, motivo per cui vedonsi in mezzo a dette Piantе Femmine i

lo-

loro Maschi, de quali restandone prive, o ritrovandosi questi molto lontani, e non godendo allora di quei effluvj benefici, non vengono i Pistacchi Femmine a fecondarsi. In tal caso viene praticata una bella maniera per farle fecondare, come riferisce il citato Boccone al Pistacchio Siciliano, sì nel Museo di Fisica *Op.* 44. *pag.* 282. come pure nel Museo di Pianta *pag.* 139. Dice egli adunque così.

„ Essendo notabilmente distante il Maschio dalla Femmina, sogliono in Sicilia
 „ fecondare, ed ingravidare questa specie
 „ d' Arbore nel seguente modo. Atten-
 „ dono, che il Pistacchio Femmina habbia
 „ i fiori aperti, ed all' hora pigliano a
 „ discrezione molti fiori in bottone, che
 „ stiano per aprire, dalli rami di Pistac-
 „ chio Maschio, e doppo haverli accomo-
 „ modati in un vaso, e circondati di ter-
 „ ra humettata d' acqua, appendono es-
 „ so vaso co' fiori del Pistacchio Maschio
 „ ad un ramo dell' Albero dello Pistac-
 „ chio Femmina, e lo lasciano stare fino
 „ che secchino essi fiori, o Bottoni, ac-
 „ ciò la polvere, che da essi relassa ven-
 „ ghi agevolmente trasportata per tutti
 „ li Tronchi del Pistacchio Femmina col
 „ beneficio del vento, e per questa stra-
 „ da si empie, e s' ingravida ogni guscio
 „ del Pistacchio Femmina, quando che
 „ sia in debita distanza; questa azione li

„ Paesani del distretto d' Agrigento chia-
 „ mano Turchiarfare, e li frutti sono in-
 „ tesi col nome di Fastuchi.

„ Il Pistacchio Maschio fiorisce avanti
 „ della Femmina; altri non volendo que-
 „ sto tedio, ovvero havendo molti Alberi
 „ di Pistacchio Femmina, raccolgono i fio-
 „ ri, ed i Bottoni del fiore del Maschio,
 „ e lo mettono in un sacchetto a secca-
 „ re, ed aprendo la Femmina li suoi Fiori
 „ gli gettano, e gli spargono di quelle
 „ polveri, che si trovano nel sacchetto.
 „ E' necessario pigliare li fiori del Ma-
 „ schio mentre essi sono chiusi, perchè
 „ subito aperti, e maturi, buttano quella
 „ loro polvere, ch'è di color citrino.
 „ La credulità, o la semplicità conduce
 „ i paesani a più ridicole funzioni, per-
 „ chè altri incidono li tronchi, e rami
 „ della Femmina, e nel taglio, o piaga
 „ fatta, mettono un poco di detta pol-
 „ vere del Maschio, quando la Femmina
 „ comincia germogliare, come se fosse
 „ disposta, all' hora, a concepire, e ri-
 „ cevete il seme prolifico.

„ Diverse altre maniere di far fecon-
 „ dare il Pistacchio Femmina passa in segui-
 „ to a riferire, cioè. „ Alcuni per assicu-
 „ rare la loro messe, o raccolta Pi-
 „ stacchiosa, havendo pronti li rami del
 „ Maschio, già alquanto secchi, o che
 „ siano per rilassare, e per seccarsi, sfer-
 „ zano

„ zano sopra la Femmina con le proprie
 „ mani la polvere, che sta nelli fiori del
 „ Maschio, anche per tutta la Sicilia:
 „ mostrano poi i Paesani la loro confi-
 „ denza, e la loro certezza di quest'atto
 „ di fecondare, con riferire, che venen-
 „ do il Pistacchio femmina soverchiamente
 „ asperso della polvere del Maschio Pi-
 „ stacchio, habbiano osservato alcune vol-
 „ te, che li Gusci, e le Frutta si riem-
 „ pivano di tanto seme, e concepivano
 „ tanto abbondantemente, che crepassero
 „ e che facessero patente il concetto per
 „ non poterlo chiudere in seno. Altri
 „ che prevengono il bisogno di questa fe-
 „ condità, incalmando, o innestando so-
 „ pra l'Albero della Femmina qualche ra-
 „ mo di Pistacchio Maschio a luogo con-
 „ veniente, si levano la briga di semina-
 „ re, o di spargere la polvere, prodotto
 „ dalle Apici del Fiore del Maschio Pi-
 „ stacchio, come ancora si levano il te-
 „ dio di fare tutti questi passi quelli,
 „ che legano alcuni rami fioriti del Pi-
 „ stacchio Maschio in mezzo ad un nu-
 „ mero proporzionato di Femmine Pistac-
 „ chie, le quali acquistano in successo
 „ di giorni la desiderata polvere prolifera
 „ per la vibrazione dell'aria. „

Ho voluto trascrivere tutto questo,
 acciò se in appresso avrò luogo, e campo
 per qualche accidente di potere osservare
 alcu-

alcuna di queste maniere di far fecondare l'Aibero di Pistacchio Femmina, non abbia almeno lasciato indietro di riferire tutte quelle osservazioni descritteci dal detto P. Boccone. Se poi tali costumanze al dì d'oggi più non si osservassero, diverrà forse, che gli Agricoltori del secolo presente, avranno ben saputo disferenziare, e far eglino che restino in giusta vicinanza i Pistacchi Maschi tra le Femmine nelle Piantate di Pistacchi, che *Fastuchiere* appellano, acciò con i loro buoni e proficui effluvj influiscano, e siano di mezzo alla fecondazione del frutto del *Pistacchio Femmina*, come infatti in oggi si osserva nelle buone *Fastuchiere*. La qual cosa non lasciò di riferire detto Boccone, mentre nel luogo sopraccitato così dice. „ Se accade, che molti Pistacchi Maschi, e molti Pistacchi Femmine fossero vicini, ed entrambi in un campo, non occorre fare all' hora niuna delle sopraddette diligenze, poichè il vento da se le comunica il conveniente seme prolifico. „

Ma a proposito di fecondazione di una pianta con l' altra mercè i loro benefici effluvi, non voglio omettere di raccontare ciò, che si pratica in Sicilia per far fecondare alcune specie di Fichi, come pure in detto luogo il Boccone notò, riferendone io qualche altra particolarità, ed

ed osservazione dal medesimo lasciata, o non valutata. Egli adunque, trattando del Pistacchio Siciliano, e della sua fecondazione porta altro esempio, quale è quello dei Fichi salvaggi, in quanto alla forza degli effluvj, dai quali molti effetti riconoscono la loro causa. Una specie di „ Fichi, dice egli, in vece di produrre „ frutto maturo, e commestibile, conduce a certo termine i Fichi immaturi, „ e poi li lascia cadere; ed in Sicilia, „ chiamano questo accidente, e questo „ malore, le Piante di Fico *Scaldano*, ovvero *Sciroccano*, come se il vento Scirocco avesse loro tolto il vigore, e le „ avesse bruciate. Costumano perciò anticipare il preservativo; con attaccare, e legare una poca serie di frutta immature di Fichi salvatici, infilzate „ ad un giunco, sopra gli Alberi domestici di Fico, che sogliono *scaldare*, *firoccare*, e non produrre maturo il frutto, „ e con questo presidio riesce fertile la „ pianta di Fico, e senza questo ajuto „ non matura le frutta. Perchè in Sicilia, non in tutte le specie di Fico veggono praticare questa servitù, e questa „ diligenza, m'immagino, che siano specie particolari di Fico, che siano deboli, e bisognosi della presenza di alcuni Fichi immaturi, infilzati, che chiamansi Fichi *Scattioli* in lingua Siciliana „.

Fin quì il P. Boccone, la di cui osservazione, e relazione concorda con quello, che alla giornata in Sicilia vien praticato, soggiungendo prima di ogni altro, che i Contadini, che non hanno frutti di *Caprifico*, gli sogliono comprare, e pagare più di quello, che non vagliono i buoni Fichi, ed infilzandone dei salvaggi da una dozzina in un giunco, gli collocano sopra molte specie di Fichi domestici, praticando ciò tra il dì 23. e 24. di Giugno, escludendo il *Ficus Uttata*, o sia Fico dottato, ed altri, simili. Leggonfi i motivi di tale costumanza nella dotta dissertazione sopra la *Caprificazione*, fatta dal Sig. *Joannon de Saint Laurent*, pubblicata nel Tomo II. delle Memorie della *Società Colombaria Fiorentina* pag. 243. dalla quale si resta persuasi del vantaggio di una tale diligenza, per fare parimente fecondare i Fichi. Se ciò non viene praticata in quella specie di Fichi detti *Uttati*, o *Dottati*, credo, che la cosa vada così.

Comechè nel *Caprifico* certi Insetti vanno a depositare le loro Ova, dalle quali nate le loro specie di vivente, vanno questi svolazzando per detto Albero, insinuandosi nel frutto, passando, e facendosi strada per entrarvi per quella parte, che *occhio*, o *ombilico*, o *fiore* appellasi; così contenendo detti frutti di *Caprifico* dentro tali Ova d' Insetti, per tal

tal motivo colti, e posti sopra gli Alberi di *Fico domestico*, in tempo che sono vicini a uscire dalle loro Ova, ne accade, che usciti che siano vanno svolazzando per l'Albero del detto *Fico domestico*, e nel frutto di esso cercano pure d'insinuarsi, onde venendo punti detti Fichi per il passaggio, che fanno di andare, e venire tali Insetti, in tal forma son essi la causa, che il frutto non cada, ma che anzi in virtù di quel foro fatto vi si possa insinuare in miglior forma l'aria, per renderlo allora perfetto, e ben maturo. Se pure non fosse ciò, perchè rinchiuso forse anche nel *Fico domestico* le Ova di altri Insetti di diversa specie, che andando gl' Insetti del Caprifico a fecondarle, o ad ammazzarle, come di specie dalla sua diversa, faccia sì, che il frutto venga liberato, e non cada mediante la fecondazione delle dette Ova, e la partenza degli Insetti, mercè la strada aperta da quelli del *Caprifico*.

Ben è vero però, che costa dall'esperienza, che senza usare tali diligenze, e facendo nel *Fico domestico*, allorchè è verde un foro con uno spillo, cioè aprendo l'orifizio, non cade, e matura a perfezione, il che dimostrerebbe, che il dare maggior passaggio all'aria sia la vera causa della loro fecondazione, come portano

tano anche quegl'Insetti, che vanno aprendo così un tal frutto, la quale operazione per altro non è di necessità, come dissi, e non viene praticata nella specie dei Fichi Dottati, per avere forse il suo occhio, ancorchè verde, aperto, e più grande, ove s'infina bene l'aria, dalla quale si ripete sempre la buona fecondazione, e vegetazione dei Succedanei, che vengono a maturarsi, e a ben perfezionarsi in virtù di tal loro naturale proprietà.

Ma sembrami con l'esempio della Caprificazione di portare troppo a lungo il discorso, e non dar fine alla continuazione della narrativa dei Pistacchi, dei quali duopo è ora accennare i principali luoghi, ove se ne fa maggior coltura.

In molte parti della Sicilia osservansi delle piantate di Pistacchi, e specialmente nei Territorj di *Riesi*, di *Lardarìa*, di *Cattolica*, di *Cammarata*, di *Spaccaforno*, di *Villafranca*, di *Palagonca*, e della *Sambuca*, nel Feudo di *Capodarso*, in molti luoghi dell'Etna, ed in tutta la Costa di Mezzogiorno; ma abbondantissimi vanno i Territorj di *Piazza*, i quali vengono, per la loro qualità, e perfezione più di tutti gli altri preferiti, come pure lo sono quei, che si producono nel *Monte Garfone*, Territorio di *Caltagirone*.

Non tanto scarso è questo prodotto dei Pistacchi nell'Isola, dovendosi sapere che

91
che grandissimo è il consumo, che si fa
dei medesimi nell' Isola propria, la quale
poi potrà dare alle Provincie straniere da
100. Solme annualmente di essi Pistacchi
con il guscio, o scorza.

La *Salma*, misura Siciliana, come ho
detto altre volte, è composta di *Tumoli*
16. e i Pistacchi comprando, e vendendo
si contrattano alla *gurma*, cioè a misura
colma. Al qual termine adunque, e mi-
sura, il Pistacchio in scorza viene per lo
più pagato a *Tari* 12. in 16., che
per spedirsi per fuori Regno, e carica-
lo fino a bordo, vi saranno necessarij
da *Tari* 3. la *Salma*; caricandosene al-
la *Trizza*, in *Catania*, in *Siracusa*, ed in
altre parti della Costa meridionale dell'
Isola, la quale percepisce non poco di
guadagno, ed utile anche per questo piccolo
capo di Commercio.



CAP.

C A P. X.

Dei Frassini, e della Manna, che da essi si raccoglie.

DIversi sono gli Alberi, dai quali molti hanno conosciuto, ed esperimentato ricavarsi la Manna, cioè dal Pino, dall' Abete, dalla Quercia, dal Ginepro, dall' Olivo, dal Larice, e da altri simili Alberi. Ma di tutte queste specie di Manna, o Gomme, non si è conosciuta più propria per essere impiegata, se non quella, che si ha da diverse parti dell' Italia, e sopra tutto dalla Calabria, e dalla Sicilia, ricavandosi questa da differenti specie, o varietà di Frassino, o d' Orno, cioè dal Frassino più alto, o più volgare di Gaspero Bauhino nel suo Pinace *Fraxinus excelsior*, vel *vulgatior*; dal piccolo Frassino *Fraxinus humilior*, sive *Altera Theophrasti*; e dal Frassino a foglie tonde, descritto dal suddetto Casparo Bauhino *Fraxinus rotundior folio*, che coltivano in Sicilia, e che appellano comunemente *Frascinu di Manna*, oppure *Amolleo*, o *Middeu*.

I Luo-

I luoghi poi della Sicilia, che vanno più abbondanti degli Alberi producenti la Manna, chiamati dai Nazionali *Amollei*, od *Orni*, sono principalmente i Territorj di *Tusa*, di *Cefalu*, e di *Gibil-manna*, nome Saracino, che vuol dire *Monte di Manna*, per ritrovarsi anche al dì d'oggi fertile di un tal prodotto; quelli di *Capaci*, e di *Cinisi* sono pure molto considerati, come anche quelle parti delle due *Petralie*, distinte dal nome *Soprana*, e *Sottana*, cioè *Superiore*, e *Inferiore*, e precisamente vicino a *Castelbuono* sotto *Mau-ro*, *Misfretta*, ed altre parti dell' Isola, essendo per altro celebri, e rinomati gl' immensi Boschi di *Caronia* luogo molto abbondante di tali Alberi producenti la Manna, e la quale anche come la migliore viene sempre ricercata da tutti, e specialmente dai Forestieri per commercio, conservando il suo merito sempre anche quella, che viene prodotta nelle Terre, e Marchesato di *Geraci*, che è situato fra la Città di *Catania*, e *Tavormina*.

Questi Alberi adunque, o sieno i *Frasini*, nascono per l' ordinario da se medesimi. I migliori, e i più atti a produrre la Manna sono quelli, che si veggono situati all' Oriente, ed in Montagne declivi, acciò vengano la mattina scaldati dal Sole, e rinfrescati dall' ombra dopo il meriggio.

Que-

Queste piante poi vengono anche rinnovate, e moltiplicate con Semenza, la quale matura che sia, la sogliono seminare in quella guisa stessa, che sono seminate gli Erbaggi negli Orti, praticandosi per altro da molti, per non aspettare tanto tempo di vedere nascere, e crescer la pianta dalla Semenza, di svelle dai Frassini salvaticchi delle barbatelle, o virgulti, le quali piantano con simetria in distanza poco maggiore di quella, con cui piantano le Viti, cioè in distanza di 7. in 8. piedi; avendo i più accorti, ed industriosi Coltivatori praticato di piantare nell' istesso terreno e Viti, e Frassini, acciò l' istessa cultura giovi ad entrambi, approfittandosi del prodotto dell' Uve per quegli anni, che il Frassino non sia atto a dar Manna, non producendosi questa, che dopo lo spazio di dieci anni.

L' Albero grande che sia, fa un bel fusto, e dritto, alzandosi molto in lunghezza, diramandosi in più branche. Si riveste di una scorza cenericcia - verdaccia, e moltissimo unita, non screpolandosi, se non coll' andare in là molto tempo. Fa le sue foglie al numero di quattro, o cinque paga, e più ancora, distribuite egualmente sopra un picciuolo da una, e l' altra banda, terminando in cima da una sola foglia, come la Liquirizia. Sono queste lisce, leggermente dentellate, di un

un verde molto bruno, producendo poc' ombra. Da queste poi nel mese di Marzo, e d'Aprile germoglia una Semenza simile a quella del Cocomero, detta dai Botanici *Lingua Avis*, che si vede pendere dai Sorcoli, come le bacche dell' Alloro.

Tali Alberi, come di sopra accennammo, procurano in Sicilia di situarli a Oriente, ed in montagne declivi, e la ragione si è, che siccome queste ricercano di essere riscaldate dal Sole per tutta la mattina, così dopo il meriggio hanno bisogno piuttosto d'ombra, e di un'aura leggiera, che sia valevole, a condensare la Manna, che trasudasse. Comechè poi non sempre la bontà del Clima, e la Coltura dei Villani giovava a fare da se stessa trasudare la Manna dei Frassini, impararono essi per l'addietro dalla Natura, come anco riferì il celebre P. Bocccone nel suo *Museo di Fisica*, a fare alcune operazioni meccaniche, consistendo queste ad addestrarfi ad intaccare gli alberi, per quindi cavarne maggior quantità, e maggiore emolumento.

La maniera, colla quale praticano i Coltivatori Siculi d'incidere i Frassini, che essi dicono *Sagnare*, si è la seguente.

Pochi giorni prima del Sollione, o sia verso la fine del mese di Luglio, o prima, o dopo, vedendosi dagli esperti Mannajoli, che l'Albero è in amore, e
che

che il tempo sia molto stabile, sereno, e senza pioggia, si accingono all'ora di Vespro a fare l'incisione ai Frassini, principiando da quelli, che restano situati in parti più basse, che essi dicono in *Marina*, per fare la quale portano un'istrumento di Ferro, simile al Trincetto dei Calzolai, col quale fanno una ferita nel tronco dell' Albero, orizzontalmente in quella parte che riguarda l'Oriente, della lunghezza di una *Spanna*, avvertendo, che la ferita sia tanto profonda, quanto si congettura poter sostenere la grossezza della Corteccia degli Alberi, la quale incisione viene replicata di giorno in giorno un dito più sopra, sempre però da un istesso lato del Tronco, per riserbare l'altro all'anno venturo, costumandosi anco d'incidere gli Alberi con un ferro a tre punte, che in un sol colpo fanno tre incisioni distanti un dito l'una dall'altra, e questo per maggiore sollecitudine, e specialmente in quelle Contrade, ove si faccia grosso traffico della Manna.

Da sì fatte ferite poi incomincia a trasudare un liquore grasso, e bianco, che si condensa sulla Corteccia dell' Albero, appunto come resta la Cera liquefatta attaccata attorno delle Torce, quale liquore viene distaccato dagli Alberi di sei in sei giorni, più o meno; levandolo, allorchè è denso sul mattino, prima che il
Sole

Sole riscaldi l' Aria, il che continuano ordinariamente fino a tutto il mese d' Agosto, e fintanto che non sopravvengano le piogge, le quali fanno perdere detto liquore, o Manna, con discioglierla, cessando anco gli Operaj di farne la raccolta. Nel trasfudar l'Albero, il sugo giunge a versarsi anche in sul terreno, ove perciò dispongono delle ben larghe foglie, o pietre, affinchè non s' imbratti di polvere, costumando molti anco di mettere sotto il Tronco dell' Albero alcune Cassette di legno, nelle quali va a scorrere detta Manna in gran copia, che così piene esitano a chi ne fa traffico, e Commercio.

Due specie di Manna, sogliono solamente i Siciliani riconoscere dalle varietà dei Frassini, cioè la prima, che tirano dalle Piantе d' Orno domestico, o coltivato, che la domandano Manna in *Cannuolo*, o di *Corpo*, o *Spontanea*, la quale è assai bianca, ed imita le scolature delle Torce di Cera; la seconda sorte di Manna la dicono *Forzata*, o Manna in *Frasca*, o in *Sorte*, che è quella, che tirano dagli Orni di Montagna per incisione, e la quale cascata in terra sopra varie foglie di Alberi, viene poi con somma diligenza raccolta, e quella che appiccata resta agli Alberi stessi, viene con coltelli di legno levata col raschiarla.

G

La

La Manna più pregevole è quella, che prima appiccata all' Albero scorgefi in lunghi pezzetti candidi, e a guisa di Zucchero assai bianca, che volgarmente appellasi *Manna in Cannuole*, o sia di *Corpo*, o *Spontanea*, come dir vogliamo, la quale si tira dalle piante d'Orno, o Frassino coltivato, cioè che risuda dai virgulti, e dai tronchi giovani di esse, che coronano il grosso dell' Albero dell' Orno, ed è rarissima per la poca quantità che se ne cava, la quale si ottiene per la fermentazione del sugo della pianta, il quale non potendo rimanere ristretto per il moto, nel quale egli viene agitato dalle particelle di tutta la pianta, quindi è forza, dice il surriferito Boccone, „ che esso sugo poi trasudi alla superficie „ e si congeli mediante la Stagione serena, ed il nitro che vaga per l'aria, „ e siccome vediamo nella medesima stagione prodursi ampie crepature nella „ Corteccia di molti altri Alberi, e da „ esse crepature coagulato il Sugo, o liquore, può altresì succedere la medesima cosa nelle piante dell' Orno, o Frassino, e che per i pori, e per le crepature di detto Albero, il di lui Sugo, od umore resti poi coagulato alla „ superficie dei Tronchi giovani. „

Se gli Scrittori stabilirono, che la Manna Calabrese ottenesse il primo grado di

di eccellenza per la sua qualità, e bontà, e che alla Siciliana il secondo posto fosse stato dato, avendo il terzo luogo la Romana, e specialmente quella della Terra di S. Felicità, e della Tolfa, bisognerà ora posporre i gradi, e dire che alla Siciliana convenga, e giustamente il primo posto, imperciocchè questa è stata sperimentata di qualità, e bontà migliore, essendo più asciutta, più secca, e non tanto grassa come la Calabrese, e in conseguenza non tanto facile a presto corrompersi, lo che reca nausea a chi ne fa uso; molto più ancora le si compete il primo posto per esser quella della Calabria in parte mancata, motivo per cui in Sicilia ha animato molti a piantare dei Frassini nelle loro Possessioni, e Giardini, dai quali gran vantaggio ne ricavano per il traffico vivo, che qui si fa in oggi della detta Manna, introitandosi molto danaro,

Il prezzo della medesima in Sicilia varia, e a proporzione della raccolta, che annualmente segue, cioè se la raccolta è stata molto abbondante, allora si paga ordinariamente a *Tari* 3. $\frac{1}{2}$. il *Rotolo*; se accade, che sia in uno stato mediocre viene questa a pagarsi da *Tari* 5. il *Rotolo*; pagandosi a *Tari* 7. $\frac{1}{2}$ allorchè segua la raccolta scarsa, e mancante.

Il volere stabilire, ed affermare anche ad un bel circa, a quanto ascenda il total prodotto della Manna, che raccogliessi in Sicilia, certo che è cosa difficile, ed insieme arduamentosa, mentre mai per tanti accidenti nessuno puole arrivar' a fare della cosa un giusto calcolo, o rimazione; ma se in qualche maniera è permesso fare delle congetture, allora dir ti potrà, che il Traffico, che di questa se ne fa con l' Estere Nazioni, è di una grande conseguenza, e di un utile sommo per l'Isola, quando si arriva a caricare quasi 2000. *Cantara* Siciliane, che valutate a *Once* 17. il *Cantaro*, producano la somma di *Once* 34. 000. facendosi la spedizione frequentemente da *Palermo*, e da *Cefalù* con molto utile dei Nazionali, a *Livorno*, a *Genova*, e a *Marsilia*, da dove poi si tramanda alle più remote provincie.

Le proprietà, e l'uso della Manna in Medicina è grande; questa è pettorale, ed è un blando, e leggiero purgante, ed ha molte altre virtù pienamente descritte dal detto P. *Boccone* nel suo *Museo di Fisica Oss.* 15. e da molti Naturalisti sperimentate. L'uso per altro più comune al quale si servono gli Oltramontani della Manna, è quello di dare con essa un corpo, e lucentezza ad alcune sorte di Panni.

CAP.

C A P. XL

Della Regolizia.

LA Pianta della Regolizia, o Liquirizia, che in molte parti dell' Isola naturalmente e in gran copia alligna, e specialmente nei luoghi arenosi, viene domandata dagli Scrittori Bottanici, e primieramente da Gaspero Bauhino nel Pinace, e da Morison Histor. 2. *Glycyrrhiza Siliquosa*, vel *Germanica*; da Gio. Bauhino poi *Glycyrrhiza radice reptante, vulgaris, Germanica*, e dal Mattioli *Glycyrrhiza*, vel *Radix dulcis*, popolarmente poi in Sicilia *Rigulizia*, o *Niculizia*. La qual pianta forma delle radici rossicce al di fuori, gialle al di dentro, della grossezza di un dito, più, o meno, le quali radici dolci, sugose, ed esculente, vanno serpeggiando sotto terra da ogni banda. Da queste si alzano delli steli, o gambi ramosi, e legnosi, alti due, e tre palmi, guarniti di foglie rotonde di un verde chiaro simile a quelle del Lentisco, essendo dense, crasse, e viscosi, le quali distribuite stanno egualmente tanto da una parte, che dall' altra sopra di una costa, la di cui

estremità è terminata da una sola foglia. Il fiore, che è papilionaceo, è di un color blù, dal di cui calice s' alza un pistillo, che va indi convertendosi in una piccola Siliqua, entrovi alcuni semi reniformi.

Molte sono le *Fabbriche*, che *Arbitrii* appellansi, ove in Sicilia si manipola la pasta della Liquirizia, e nominatamente in *Catania*, *Cesulù*, *Noto*, *Taormina*, e nelle due *Petralie*, ove diccsi lavorarsene in maggior quantità dei surriferiti luoghi, per ritrovarsi in dette parti in copia grande la radica di Liquirizia. Ma passiamo a descrivere la maniera di manipolarla, secondo quello che ho veduto ocularmente in *Catania*, luogo di attuale permanenza.

E' da sapersi primieramente, che la radica della Liquirizia, la quale serve alle *Fabbriche*, od *Arbitrii* di *Catania*, viene portata dalle parti vicine di *Lentini*, e dal Territorio istesso di *Catania*, la quale i Villani principiano a svellere nel mese di Novembre, per portarla ai *Fabbricatori*, od *Arbitranti*; ritrovandosi allora la radica più succulenta, e più piena di umore, motivo per cui viene la medesima in detto tempo svelta, e sbarbata; tempo ancora proprio per poterla meglio dissotterrare, per ritrovarsi i Terreni molli, ed umidi per le acque, che in detti tempi sogliono per lo più cadere.

I Vil-

I Villani adunque di tali luoghi capparati a portare tal radica, venendo il mese di Novembre, si accingono a svelere le dette radiche, delle quali formandone tanti fascj, le portano a vendere agli *Arbitranti*, i quali secondo il consueto, od in virtù di qualche accordo, o contratto, sogliono pagarla *Tari* 3. il *Cantaro* di *Rotoli* III., moneta, e peso di Sicilia. La qual radica venuta in potere del *Fabbricatore*, questi la fa tagliare in tanti pezzetti lunghi una *Spanna* per poter esser meglio ammaccati sotto la macine, i quali per ritrovarsi il più delle volte terrosi, ed infangati, li mettono in un Trogolo pieno di acqua, per levargli la terra, acciò il sugo che se ne deve estrarre, venga ad essere ben pulito, e non mescolato con parti terrose. Essi pezzi così lavati, ed indi ben bene sgrondati, li passano con un Forchetto di mano in mano sotto la Macine a Olio per ammaccarli, e ben schiacciarli, acciò nel bollire venga l'acqua a meglio insinuarsi, e mescolarsi colle parti succulente, e resinose della radica. Questa poi ammaccata che sia, la passano in una grossissima Caldaja piena d'acqua, ove la fanno bollire a gran fuoco per lo spazio di quattro, in cinque ore continue, dopo il qual tempo venuta l'acqua a totalmente insinuarsi nelle parti porose della radica, cessano di metter fuoco sotto la Caldaja. Le-

Levano indi la radica, così inzuppata d'acqua, ed in seguito l'accomodano in tante grosse, e rotonde Spotte, o Gabbie, le quali sono forate nel mezzo, e le quali poi così piene, collocano fino al numero di venti, e più ancora sotto lo Strettoio, per farne colare il sugo in un vaso, che resta sotto della Lucerna dello Strettoio, medesimo per ove passa: travasano poi esso sugo in una Caldaja grande, ma alquanto piana, scolandolo prima con un paniere, acciò vada nella Caldaja pulito, e chiaro, evitando anche in tal forma di far cadere nel vaso qualche pezzetto di radica.

Scolato che è il sugo della Liquirizia, levano dalle Gabbie la radica prima collocatavi, la quale poi non tutta venendo a potersi bene stringere, la mettono per farne colare il sugo in un luogo a parte, per indi farla di bel nuovo bollire con acqua per tirarne tutto il sugo rimasto, il quale così scolato nel vaso, o Caldaja, lo fanno bollire per lo spazio di ventiquattro ore continue, acciò venga a bene stringersi, e a condensarsi, stando l'Operatore molto accorto, ed attento a ben regolare il fuoco, acciò nell'ultimo dell'operazione per un maggiore grado di esso, non venisse ad andare male la Cotta. Stanno in quel mentre due persone con una pala di ferro in mano

no a dimenare la *Cotta*, e lo continuano per lo spazio di due ore, acciò venga con detta agitazione a consistenza di Miele, dovendo ancora questi operatori essere molto esperti in dimenare la pasta unitamente, affinchè la medesima non venga ad essere, come elli dicono, *gramolosa*, o *bozzoluta*, ma unita, ben fatta, e ben tirata; dopo la quale operazione, cioè venuto a fissarsi detto sugo in pasta, e raffreddata che sia, ne formano tanti pani, che collocano nelle casse a suolo, mettendo in ogni suolo delle Foglie d'alloro, a scanso di venire i detti pani ad appiccicarsi insieme l'un con l'altro.

Le radici poi, che la seconda volta levano dalle solite Sporte, le pongono a rasciugare al Sole, ed asciugate, e secche, che siano, se ne servono per ardere, essendo di una grande attività, in virtù di quelle loro particelle crasse, succulente, ed oleaginose, che vi restano.

Ritrovandosi poi il Fabbrikatore una buona quantità di essa pasta di Liquirizia, cerca per mezzo di Sensale di farne fare la vendita, se pure, come meglio costumasi, non se la trova da qualche tempo obbligata a qualche Negoziante per un dato tempo, il che essendo, gliela consegna, convenuti già nel prezzo, che per lo più varia secondo le richieste, e secondo

do ancora la quantità, che se ne fa nell' Isola per quell' anno. Non si può sempre tenere fisse in un luogo le fabbriche per manipolarla, e la ragione si è, che venendosi a svellere continuamente, e per qualche anno in un dato luogo la radica, così viene la medesima a mancare e a non potersi avere in quella quantità, che uno ricerca; onde per non lasciare in abbandono per alquanti anni un simil traffico, che è di qualche considerazione, e guadagno, e non aspettare fino a tanto che la radica di quell' assegnato luogo si sia di bel nuovo moltiplicata, così in luoghi ove possa essere vicina, ed in quantità somma la detta radica, piantano le Fabbriche, avendo anche riguardo per un'altra parte di situarle in luoghi, ove si possa trovare le legna, che in gran copia ne abbisognano per un tal lavoro.

La quantità poi della pasta della Liquirizia, che un' anno per l' altro si viene a manipolare nella Sicilia, potrà ascendere quasi alla somma di *Cantara* 4. 000. circa, potendosene di queste spedire da *Cantara* 3. 000. circa, le quali per lo più servono per *Trieſte*, *Livorno*, *Genova*, *Marsiglia*, *Inghilterra*, ed *Olanda*, usandosi questa (reputata la migliore di tutta l'altra, che viene da altre parti del Levante, come ad ognuno è ben noto) per dare un colore a diversi panni, oltre

tre l'altre proprietà, e virtù state prescritte dai Medici. Venendo poi essa, posta sino a bordo, a costare quasi *Onze* 5. 10. il *Cantaro* (prezzo del raccolto dell' Anno 1776. ,) moltiplicate queste per *Cantara* 3. 000. verrebbe ad essere l'annuale introito di questo prodotto *Onze* 16. 000. E tanto sopra di ciò.



CAP.

C A P. XII.

Della Soda.

I Diversi nomi, e vocaboli, coi quali viene chiamata quest' Erba sono, *Soda* in generale, Erba di *Vitru*, o sia *Vetro* in Idioma Siciliano, e più comunemente *Spinedda*, o *Spinella*, col qual nome seguirò io sempre a chiamarla nel decorso del presente Capitolo; *Scerba* nome forse preso dallo *scerbarla* che fanno, cioè *svellerla*, o *sbarbarla* allorchè è fatta, e maturata a perfezione, oppure dal continuo *scerbare* alla Siciliana, cioè *svellere* l'erbe estranee, e selvagge, come a suo luogo vedremo. Dagli Arabi poi viene chiamata *Kali*, da cui piglia il suo derivato quel Sale, che *Sal-alkali* appellasi, per esser questo fatto, e composto di simil' Erba allorchè è stata bruciata.

Due specie di *Spinella* si ritrovano, una delle quali denominasi *Spinella Domestica*, ed è quella, dalla quale se ne trae la vera, e buona *Cenere di Soda*; l'altra, o sia la seconda specie, si chiama *Selvaggia*,

Spiz, della quale se ne servono per mescolarla con la Domestica (cosa per altro molto dannosa al buon Commercio) e della quale pure, se ne servono per far Saponi (1).

Queste due piante differiscono alquanto fra di loro; la Selvaggia cioè, forma la pianta piccola, e sottile, che ha pure le foglie spinose, dovechè la Domestica manda fuori la sua pianta più grande, più grossa, e le foglie non tanto spinose, avendo altresì osservato, che la semente, o sia il seme della Selvaggia, non differisce punto dalla Domestica.

I luoghi ove suol' esser prodotta la Spinella, sono generalmente tutte le parti vicino al mare, e specialmente in più abbondanza suol crescere nella Costa di Mez-

(1) I Falsificatori della Cenere di Soda, quando la vogliono adulterare, sogliono mescolare con la buona Spinella diverse erbe spinose, cioè Manna, Salatella, Spinella salvatica, foglie di Bruga, e anche gambi di ceci, di Fagioli, di Fave, od altro simile; le quali cose tutte partecipando di particelle nitrose, producono della Soda, ma di pessima qualità, e niente buona per il vero traffico; onde è necessario per i Mercatanti, che fanno compra di partite di Cenere, che stieno molto circospetti a vedere, che l'abbondanza della Soda, e la purezza, non sia alterata da queste suddette piante, posciachè allora non possono impiegarla in qualche lavoro di considerazione.

Mezzogiorno , o sia vicino alla Città d' *Alicata*, *Terranuova*, e *Scoglietti*, e altri luoghi circonvicini , producendosi pure in molti luoghi montuosi, o sia nelle montagne di quest' Isola, e quanto più questi luoghi sono esposti ai venti marini, che portano sempre dei sali, tanto migliore viene ad essere la Pianta, poichè quelle particelle nitrose, e piene di sale, sono quelle appunto, che formano la sostanza densa di quell' Erba allorchè si brucia, come in appresso se ne farà menzione.

Non tutti i Terreni sono buoni e atti a seminare la Spinella, ma si devono scegliere certe terre grasse, e in conseguenza piene di nitro, essendo queste, come di sopra dissi, le migliori per seminarvi tal' Erba: si richiedono pure luoghi che sieno posti lungo la marina, acciò la Cenere, componendosi di maggiori particelle salate venga ad essere di perfetta qualità; e per ottenerla sogliono pure seminare il seme della Spinella in terreni o arenosi, o in terreni limacciosi, o in quelle terre, dove sieno state seminate le Canape, ed i Lini, che le reputano molto grasse e buone, e per lo più in quei terreni, che restano lungo i fiumi essendo questi appunto i migliori, perchè partecipano più di tutti di quelle qualità che si richiedono.

Al-

Allorchè è giunto l' opportuno tempo di fare la sementa della Spinella, sogliono i Lavoratori prima d' ogn' altra cosa rompere le terre coll' aratro, passandole almeno sei o sette volte, e rotte e lavorate che sono, massima cura è dei Lavoratori medesimi di svellere, e levare qualunque altra sorte di Erba salvatica, ed inutile, che resti sul terreno, osservando ben bene che le suddette terre restino del tutto pulite, e nette da simili cattive Erbe, le quali sono di grave danno alla suddetta Pianta, richiedendo questa sempre il terreno ben pulito, e netto, mentre venendo dette Erbe inutili ad occupare spazio, ne accade che la maggior parte del seme che si semina, si perde, ed in conseguenza se ne ottiene scarsa raccolta, e la Cènere di pessima qualità, stante che quei sali della terra, che dovrebbe attrarre la pianta, si comunicherebbero a dette Erbe salvatiche, ed inutili, motivo per cui è necessario usare tutte queste diligenze; onde per non soggettarli a simili inconvenienti, procurano sempre di tenere i terreni puliti tanto nel principio della sementa, come pure in tutto il tempo di sua maturità, per ritrarne poi in virtù di tante fatiche, non solo ottima qualità di Cènere, ma vantaggiosa ricompensa eziandio.

Il tempo più proprio, e più acconcio a feminare in Sicilia la Spinella, suol' essere nei mesi di febbrajo, e di Marzo, essendo questo il tempo più prossimo alla Primavera, con la differenza però, che in quei terreni che sogliono essere di qualità migliore, praticano di gettare il seme nell' intero mese di febbrajo, osservando ancora, che il terreno sia asciutto e non molle, non avendo in conto alcuno riguardo alla Luna, se sia mancante, o crescente.

Lavorate, e rotte che sono le sud-dette terre, in quella guisa appunto che si lavorano quelle per seminarvi i Grani, cioè a terra *impianata*, o come vien detto dai Villani Toscani a *minute*, o a *maneggie*, sogliono allora principiare a sementarle, gettando il seme in terra, il quale poi ricuoprono, o con zappe, o con marre acciò resti sotterrato, e non venga dai venti trasportato altronde, praticando per altro alcuni prima di seminarlo, di bagnare il seme, come venni da molti in ciò intendenti assicurato, perchè più presto così bagnato venga a nascere.

Ottima cosa al certo si è per il Lavoratore che sappia ben conoscere in virtù di quella pratica, che in ciò esso tiene, quanto seme sia necessario che occupi un dato termine di Terreno, acciò
tutto

tutto venga disposto con ordine, e simmetria. Ed avendo più volte su di questa particolarità interrogato persone in ciò molto abili, mi hanno le medesime detto, che si suole per lo più seminare in una Salma di terreno, tre *Salme*, e *Tumoli* sei di seme di Spinella, o poco più, o poco meno, praticandosi questo nelle terre sterili, e poco grasse; e che in quelle molto fertili, e nitrose, non sogliono impiegare se non tre *Salme* di seme in una *Salma* di terreno.

Seminata che è adunque la Spinella, non più di quindici giorni sta la medesima a spuntare fuori della terra, allorchè trova il terreno asciutto, e grasso, e se al contrario lo trova molle, e sterile, e poco nitroso, sta certamente venti e venticinque giorni a nascere, producendo nel suo nascimento le foglie simili al Semprevivo minore. Nel crescere poi si allungano quanto un dito, e fanno per pari intervalli alcune sottilissime giunture, e crescendo più avanti escono da quelle giunture alcune foglie grosse, e parimente grasse, concave nel nascimento, e appuntate in cima, e piegate all' indietro verso i fusti. Di poi quando la pianta è cresciuta quanto deve crescere, e che già comincia ad invecchiare, produce nella cima minutissime foglie rosseggianti dal

H

na-

nascimento, dalle quali escono alcune minute bacche, con dentro il seme affai minuto, che quando è nella sua perfetta maturità, è della grossezza di un granello di miglio, di color bruno, e di figura spirale. La pianta poi pervenuta alla sua maturità, cresce secondo la diversità dei terreni ove è seminata, fino a tre, e a quattro palmi di misura Siciliana, mandando fusti roffeggianti, e grossi, essendo questa pianta al gusto salata in quella guisa appunto come lo è il *Critbmo*, conforme ci viene asserito dal celebre Mattioli.

Allorchè principia a nascere la pianta della Spinella, è particolar cura, come si disse, del Lavoratore di dover' usare molta diligenza in levarle intorno ogni benchè minimo filo d'Erba inutile, e salvatica, praticandosi questo pure per tutto il tempo che sta fino ad essere sbarbata la pianta essendo matura, la qual diligenza apporta grave spesa al Proprietario, dovendo spendere in molte Opere per fare tale esercizio. Lo svellere dell' Erbe l'appellano i Siciliani *scerbare*, donde piglia sua origine, come in principio accennai, il nomè di *Scerba per Soda*.

Suole in alcune annate questa Pianta produrre nascendo un vermicciuolo, domandato da questi Villani *Pulice*, quale è di grave danno per la Pianta medesima, poi-

poichè non solo la rosica, e fa restare inabile a ben germogliare, ma ciò che è peggio, totalmente se la mangia. Per riparare adunque a questo inconveniente, praticano i suddetti Villani di seminare insieme con la Spinella, qualche sorta di legume, e per lo più scelgono i Ceci, mettendone di questi un'ottava parte di una Salma, cioè due Tumoli; vi seminano pure degli Spinaci, detti in Sicilia *Spinacchie*, i quali hanno la proprietà di far morire questi vermicciuoli, quali sorti d'erbe, e di legumi, partecipando pure di particelle saline, sono molto confacenti per la Soda, sicchè mescolate insieme anche queste piante, verun danno si apporta alla qualità della Cenere, come da molti è stato osservato.

La raccolta, o maturazione della Spinella, accade sempre negli ultimi del mese di Luglio, o nei primi di Agosto, e si fa questa quando il seme è maturo giustamente, quale Spinella sbarbano a pianta pianta, nettandola ben bene dalle false Erbe per le ragioni di sopra additate; osservando pure, che sia sbarbata a tempo, cioè che non sia tanto verde, nè troppo fatta, perchè se ciò accadesse, ne verrebbe allora, in quanto all'essere immatura, di non essersi bene impinguata di particelle salate, e nitrose, e in quanto poi all'esser troppo fatta, o vicina a sec-

H 2

carfi,

carfi, di perdersi la maggior parte delle particelle salate, e nitrose, e in conseguenza di averfi la Cenere debole, e snervata, qualità per la quale il Commercio ne verrebbe a risentir grave danno.

Sbarbata, o svelta che sia a filo a filo la pianta, ne sogliono formare diversi fasci, o mazzi, legandoli più o meno grossi, quali portati sull' Aja gli lasciano stare qualche giorno, acciò vengano i medesimi a disseccarsi, ed a lasciare quell' umidità, che contengono. In questo frattempo suole cadere il seme, quale raccolgono, e conservano per riseminarlo nell' anno venturo, vendendosi questo ordinariamente a *Once 4.* la *Salma*. Ottenutafene allora la prosciugazione nello spazio di due, o tre giorni, si accingono in seguito a bruciarla per formarne la Cenere di Soda, praticandosi ciò nella seguente maniera.

Portata, e distribuita sull' Aja tutta la Spinella in fasci, o in mazzi, e lasciata stare qualche tempo per disseccarsi, e questo passato, sul fare della sera principiano a dar fuoco all' Erba, ponendone insieme tre, o quattro mazzi in un focolare incavato in terra, e posta sotto dei medesimi una fiamma per principiare ad accendere i destinati primi mazzi d' Erba, questi avviandosi a bruciare, successivamente i Lavoratori preparano altri mazzi, che

che gettano in questo focolare, i quali per il calore dei primi vengono ad accendersi, e consumarsi, e liquefarsi, e formano un liquore consimile al bronzo liquefatto, il quale a poco a poco si condensa, e forma una durissima pietra (1) che per romperla è necessario di adoprare dei buoni zapponi, e altri istrumenti proprj. Allorchè questi focolari, che sono di figura rotonda, e alquanto fondi, ritrovansi ripieni di questa materia, esce dalla superficie dei medesimi scorrendo, e allargandosi egualmente per la terra, fino a tanto che il Lavoratore seguita a gettarvi sopra fasci di Erba, praticandolo per tutto il tempo della notte, riposandosi solo sul mattino.

Ripieno che sia un focolare di detta Cenere, che suol contenere per l'ordinario cinquanta *Cantara*, la foggiono lasciar stare due giorni, acciò meglio si condensì, la quale poi levano, e la rompono formandone pietre di diverse grandezze, e grossezze; richiedendosi per altro Uomini molto pratici, ed esperti per bruciarla

H 3

ciarla

(1) La divisione della Soda suol essere tripartita per uguali porzioni, cioè in *Balate*, o fieno pezzi molto grossi, in *Tacchi*, e *Tocchetti*, e in *Polvere*; quale tripartizione si pratica nel Commercio, essendo buona cosa che la parte delle *Balate* sia più vantaggiata dello altre due.

ciarla, che senza la maestria, e diligenza di questi tali, non si può avere la Cenere di ottima qualità, e di buona riuscita, mentre deve essere giustamente fatta, e non troppo bruciata, o ridotta in vera pietra, o come dicono troppo incarbonchiata, cioè della natura del Carbone e della brace. Le quali cose tutte non solo apportano danno al Proprietario, ma a chi ne deve far traffico eziandio.

Ottenutafene finalmente una buona raccolta, che suol' essere un anno per l' altro da 80. 000. in 90. 000. *Cantara*, viene questa ad essere di gran guadagno per la Sicilia, introitando un' anno per l' altro fino ad *Once* 70. 000. stante le frequenti richieste, che vengono fatte da diversi luoghi dell' Italia, e specialmente da *Venezia*, e da *Marsiglia*, vendendosi ordinariamente al prezzo di un *Oncia* il *Cantaro* posta infino a bordo, seguendo questo in tempo di ubertosa raccolta; poichè dandosi alle volte scarsa, sono arrivati a venderla fino a *Once* 1. 10. il *Cantaro*.

C A P. XIII.

Della Palma humilis spinosa.

V Arie sono le specie delle Palme che allignano nel Suolo della Sicilia, e primieramente non vi manca quella detta dagli Scrittori Botanici *Palma major*, vel *Dactylifera*, cioè che produce i Dattili, e Datterì, i quali vengono a una perfezione, e bontà quasi eguale a quelli provenienti da molte parti del Levante. Vi è la *Palma humilis non spinosa*, volgarmente detta *Ciasagghiuni non spinusi*. Finalmente altra ammirasi detta da Gasparo Bauhino *Palma minor*, e da Gio. Bauhino *Chamerifer*, oppure *Palma humilis Hispanica Spinosa*, che in Sicilia viene addimandata *Ciasagghiuni spinusi*, della quale specie di Palma appunto si tratterà in questo Capitolo.

Non può uno immaginarsi l'abbondanza, che verso la parte meridionale si osserva di detta *Palma humilis spinosa*, nascendovi questa spontaneamente; onde a tutta ragione ebbe a chiamare Virgilio *Palmosa*, la Città dell' antica *Selinunte*,

H 4

e que-

e questo dal ritrovarsi quel territorio, e parti circonvicine abbondantissime di simil sorta di Palma, come si ricava da un verso del Libro Terzo delle Eneidi, dicendo.

Teque datis linquo ventis palmosa Selinus.

Il simile asserendo Silio, vero imitatore di Virgilio, notando

..... *Palmis onusta Selinus.*

Al qual verso di Virgilio, Servio notò, che la Città di Selinunte, la quale resta vicino al Lilibeo, è abbondante di Palme delle quali se ne servono per mangiare: *Selinus Civitas est juxta Lilybeum, abundans palmis, quibus vescuntur.* Il Fazello poi parlando di Selinunte al *Lib. VI. Dec. I. Cap. 4.* spiega perchè Virgilio dicesse Palmosa quella Città, e da qual sorta di Palma: *Selinum palmosam dixit a Palmis aut domesticis, quibus fortassis sua etate abundabat, aut Silvestribus, quas etiam nunc profert nobilissimas*, le quali ultime altro non sono che quelle, di cui ragiono.

La Palma *humilis* poco differisce, in quanto alle parti costituenti la sua generazione, e nascimento, dalla Palma *Dactylifera*; imperciocchè osservasi, che dalla principale radica, o barba manda altre radiche

diche rotonde, e lunghe più di un braccio, che molto s'insinuano nel terreno. Dalla parte poi più vicina alla radica, che più grossa vedesi, tiene dentro un germoglio nascosto fra molti invogli, tenero, saporito, e al gusto gratissimo, essendo questo domandato dai Botanici *Cerebrum*, e volgarmente dai Siciliani *Tronzo*, dal quale germoglio, o Cerebro escono alcune foglie lunghe, aculeate, e tutte unite insieme in minore e maggiore altezza, che indi venute alla perfezione, formansi a guisa di un ventaglio, o sia *folio flabelliformi*, il di cui gambo che è lungo quasi tre palmi, da ambe le parti laterali ornato di piccole spine (per il che a differenza dell'altra specie di Palma non *Spinosa*, viene detta questa *Spinosa*) unito sta, ed attaccato ad una foglia di figura triangolare, che levatosi dalla sua posizione, lascia la foglia, vedendosi fra un'ordine, e l'altro di foglie, fraposta una reticula tessuta tutta di minutissimi fili, o capillamenti.

Ritiene detta pianta alcuni globuli di figura ovale, detti *Uova*, o *Ovaja*, come la Palma maggiore, dai quali sviluppati che sieno, nasce un grappolo carico di bacche, facendo per lo più due, o tre di detti grappoli. Queste bacche sono simili ad una giuggiola lunga. Si veggono ve-

stiti

fitte di una membrana sottile, gialliccia, rinchiudendo una polpa pur gialla, della natura istessa del Dattilo, avendo l'istesso sapore, allorchè è matura, ricoprendo questa un nocciuolo liscio, spaccandosi in due parti, come quello del Dattilo, dal quale non differisce.

Dalla descrizione adunque di detta Pianta, si comprende che i suoi prodotti consistono nel Frutto, della natura istessa del Dattilo, e nel *Cerebrum*, o *Cervello*, al gusto gratissimo, essendo questo appunto, che da tutti i Nazionali viene spesso mangiato, trovandolo di un sapore simile al Cardo, o come dir vogliamo al *Gobbo*, il quale anco viene posto in tavola dei Signori Grandi; onde non fa maraviglia, che Gaspero Bauhino, allorchè descrisse la *Palma humilis*, accennasse l'istessa cosa dicendo: *In Boetica regione, & Algarbia Lusitaniae parte, magnus est proventus. Ex quibus regionibus, teste Amato, Antuerpian magna invenitur copia, ubi in maximis habetur deliciis, nec nisi Optimatibus, aut Principibus praesentatur, quum Cibus sit delicatissimus, suavis, ventriculo gratus*; intendendosi per quelle radiche di Palme agresti, rammentate da Cicerone in *Verre Lib. 5. XXXIII.* il Cerebro, delle quali radiche dovettefi cibare l'Armata navale di Cleomene, presa dalla fame, allorchè ritornò a scendere in terra a Pachino il
quin-

quinto giorno della sua partenza dal porto, andando quella parte della Sicilia molto abbondante di simili Palme; eccone le di lui parole: *Postquam paulum proventus Classis* (cioè di Cleomene) *& Pachynum quinto die denique appulsa est, Nautae fame coacti, radices palmarum agrestium, quarum erat in illis locis, sicut in magna parte Siciliae, multitudo, colligebant, & his miseri perditique alebantur.* Come pure doverterò cibarsi del frutto, o Dattilo che la pianta in copia produce, essendo questo buono a mangiarsi, aliorchè sia ben maturo, che accade nel mese di Dicembre, e Gennaio; il qual Frutto anche al dì d'oggi viene frequentemente mangiato da quella gente. (1)

Avendo ora descritto l'uso, che si fa dei due accennati prodotti della pianta, cioè del Frutto, o Dattilo, e Cerebro

(1) *Cefaglione*, dice il celebre Redi nell'Etimologie Italiane, è quella midolla delle Palme che chiamasi Cervello, derivando la detta parola Cefaglione dal Greco *κεφάλαιον τοῦ φέλλου* che vale Cervello della palma. Soggiunge che gli Arabi chiamano il detto Midollo *Giummar*, ma nel sentire che i Siciliani, presso i quali sono rimaste molte voci Saraceniche, chiamano *Tummi*, o *Dummi* il Frutto della Palma, e non il suo Midollo, o Cervello, mi è caduto in mente, che sia questo un nome corrotto, dalla parola Araba *Giummar*, che allora al Frutto, e non al Midollo apporterebbe tal denominazione di *Giummar*.

bro, altro non resta che di rammentare, ed esporre l'utilità, che ricavano dalle foglie tal Pianta. Queste sono primieramente di un ottimo nutrimento per il Bestiame; secondariamente poi di un grande emolumento per quei tanti usi, che i Nazionali ne fanno Sogliono in tempo d'Estate tagliare le dette foglie dalla Palma, indi distenderle al Sole per disseccarsi, lasciando in tal guisa il loro colore verde, che bianchiccio diventa. Se ne servono a fare molte cose per varj servizj domestici, e specialmente Cappelli, Sporte, Soffietti, diverse Vesti, corde per le Seggiole, ed è questo il maggior traffico, come pure delle Scope, o Grante, che sono di una lunga durata. Delle quali Scope, e Corda, che *Corina* vengono dette dai Nazionali, la quale particolarmente si lavora in *Augusta*, in *Palma*, in *Teranuova*, in *Sciacca*, nella *Trabia*, in *Castelvetrano*, e in altre parti della *Valle di Noto*, ne vengono fatti spesse volte gran caricamenti per Napoli, e per altri più lontani Paesi, eccome ancora vengono spediti tutti gli altri capi di roba di sopra rammentati, e i quali ancora vengono trasmessi per ogni parte dell' Isola, per il quale Commercio molta gente miserabile in virtù di sua industria, ritrova un mediocre guadagno per il proprio sostentamen-

mento; non tralasciando di dire, che del fusto, o gambo delle foglie se ne servono per steccare i busti da donna, avendo anco il suo uso quei diversi filamenti, che interposti si vedono fra le foglie, i quali vengono adopati dai Cacciatori in vece di stoppa, o capecchio a caricare il fucile o l'archibuso. In somma in una parola non vi è parte di questa tal pianta, che non abbia qualche uso; e che non sia impiegata, e conosciuta atta da quel popolo industrioso.



CAP.

C A P. XIV.

Del Croco, o Zafferano.

IL Croco, o Zafferano detto dai Botanici *Crocus Autumnalis Sativus*, e che in Sicilia producefi, è stato rammentato per eccellente anche dai più antichi Scrittori. Plinio parlando de' varj Crochi di diverse Regioni, dà il terzo luogo a quello di Centorbi in Sicilia. *Prima nobilitas Cilicio, & ibi in Coryco monte; deinde Licio, monte Olympo; mox Centuripino, Siciliae* (Pl. Lib. XXI. Cap. IV.) Solino nel descrivere la fecondità del Suolo Siciliano, dice fra l'altre cose, le Campagne di Centorbi, non solo essere feraci di Frumenti, di Vini, e di Olj, ma ancora non poterfi mettere a confronto con altre per il Croco, che producevano, e che producono tuttavia di un' eccellente qualità, e di un' ottima perfezione. *Licet quicquid Sicilia gignit, sive soli bonitate, sive hominis ingenio, proximum sit iis, quae optima judicantur, foetus tamen terrae Centuripino Croco vincitur.*

Di presente per altro non coltivafi più il detto Croco in Centorbi, ma bensì ne'

ne' contorni di quella Tenuta, cioè in *S. Filippo d' Argirò*, o sia l'antica *Agyre*, nelle Montagne d' *Iudica*, in *Scarpello*, e in *Torcisi*, e in altri pochi luoghi, i quali per altro al tempo di *Plinio* dovevano essere proprij dell' *Agro Centuripino*, che *Cicerone* nella *Verrina* 3. §. XLV. chiama la Città degli *Aratori*, mentre in gran copia in quell' *Agro* se ne trovavano per fare gran semente di *Grano*, come seguitasi anche al dì d'oggi. Ecco le parole di *Cicerone*: *Ipsi Aratores Centuripini, qui numerus est in Sicilia maximus*; e di nuovo nell' istesso luogo sopracitato: *Arant tota Sicilia fere Centuripini* or dunque essendo molti gli *Agricoltori*, che allora fiorivano in *Centorbi*, grandi per vero dire dovevano essere i luoghi, e le possessioni, che occupavano i detti popoli, ed estendevansi il loro Territorio; o *Diocesi* più di quello, che sia al presente, imperciocchè non lascia di assicurarcene il surriferito *Cicerone* nella *Ver.* 3. dicendoci, che anzi gli stessi *Centorbesi* possedevano una vasta Tenuta dell' *Agro Etnense*, cioè della Città, o *Castello* di *Etna* fabbricato da *Gerone Tiranno* di *Siracusa*, la quale Tenuta al riferire di *Strabone Lib. 6.* già vicina era ai popoli *Centuripini*: *Propinquum Centuripis est oppidulum Aetna, excipiens, & deducens eos, qui montem Aetnam volunt conscendere. Hic enim mons*
in

in altum se se attollere incipit. Le parole poi di Cicerone sono le appresso: *Quid hoc Aetnenses soli dicunt? imo etiam Centuripini, qui agri Aetnensis multo maximam partem possident*; onde stando così la cosa, sembra poterli tenere ancora, che il Croco, che nei sopradescritti luoghi produceasi, sia quell' istesso di Centorbi rammentato da Plinio, stante che il medesimo niente ha perso di quella perfezione, e bontà parimente notataci da esso Scrittore con annoverarlo in terzo luogo, poichè anche al presente, quello che coltivasi nelle vicinanze di Centorbi, viene reputato il migliore, e tenuto in stima, e in reputazione grande; onde possa chiamarsi il vero Croco Centuripino di quei tempi.

Nelle Regioni adunque di *S. Filippo*, di *Iudica*, di *Scarpello*, e di *Torcisi* coltivasi anche di presente questa Pianta, e negli ultimi tre luoghi si trovano diversi Eremiti, ai quali devesi più che ad ogni altro la maggior cultura che si fa della medesima, ricavandone poi essi da ciò quasi tutto il sostentamento alla loro vita.

In ordine poi alla Coltivazione di detto Zafferano, questa va praticata in terre leggieri, ma le quali debbono essere prima ingrassate con letame, potendosi il medesimo seminare in qualunque parte; reputandosi però migliori i luoghi alquanto frigidi, e montuosi, imperciocchè an-

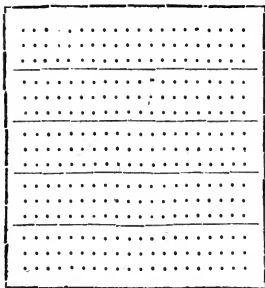
co

co dal citato Testo di Plinio ricavasi, che i Crochi più perfetti erano già, prima quei Cilicj, cioè quelli, che si seminavano nel *Monte Corico*; in secondo luogo i Licj, cioè quelli, che si producevano nel *Monte Olimpico*; in terzo luogo poi i Siciliani, cioè quelli, che si coltivavano in *Centorbi*, luoghi tutti montuosi, come pure sono tutti quei paesi a *Centorbi* medesimo circonvicini, e più sopra descritti. Onde sembra che le Terre situate in Monte, ed in Collina, siano reputate le migliori per coltivare lo Zafferano, come in fatti per tali furono riconosciute fin d' allora.

Nei descritti Terreni adunque si coltiva il Croco, il quale principiasi a seminare, o a piantare 'la Cipolletta che produce, nel mese di Maggio, avendo riguardo, che ove si pianta, sia la terra ben pulita dalle Erbe salvagge, e senza alcuna lordura. Lavorata che sia, la distribuiscono in tanti quadri, ove in distanza di cinque, o sei dita per ogni lato formano tanti fori, o buchi per collocarvi la Cipolletta del Croco, la quale strapiantano da altra partita di Zafferano, cioè da quella partita, che si ritrova di avere fatto il frutto per tre anni, distribuendo il Terreno, come si osserva nella pianta, qui appresso delineata.

I

Ve-



Venuto poi il mese di Settembre, tempo in cui principia di gettare la Cipolletta il suo fiore, si accingono gli Agricoltori a zappettare con bella maniera il Tetrano, acciò non si venga a scuoprire le Cipollette, e causare alle medesime qualche danno, levando nell' istesso tempo le inutili Erbe, che sarebbero cagione d' impedimento alla buona vegetazione del Zafferano.

Ca-

Cadute poi le prime acque tra la fine di Settembre, e il principio di Ottobre, lo Zafferano si ritrova effere fiorito, laonde danno incominciamento a raccogliere il fiore, cioè quelli Stamini, che si trovano nel fiore dello Zafferano, seguitando la raccolta per lo spazio di giorni venti, e più, ogni mattina, senza lasciarne una, per non sottoporsi a perdere per quella volta molto fiore, che fosse già caduto, e morto, e non poter far conto dei suoi Stamini, i quali raccolti che sono, li mettono in mezzo a delle carte, che pongono sopra di un mattone riscaldato, lasciandole stare fino a tanto, che sieno ben rasciutti tutti quegli Stamini, praticandosi ancora di metterli al Sole. Siccome poi nel Calice non tutti gli Stamini vengono a crescere nell'istesso momento, ma di giorno in giorno, così ogni mattina levano quei capelli, o fili i più lunghi, il che ripetono ogni mattina fino a tanto, che ve ne restano.

Terminata, che è la raccolta dello Zafferano, cuoprono di terra colla zappa tutte quelle foglie, che ha mandate fuori la Cipolla, o sia la pianta del Croco, praticandolo per una sola volta, servendo questa operazione a far bene ingrossare la Cipolletta, la qualea suo tempo di bel nuovo fa i soliti suoi naturali

passaggi, che lene lasciano fare per lo spazio di tre anni; ma passata la terza raccolta, e venendo il mese d'Aprile, levano le Cipolle, le quali si ritrovano moltiplicate più di quello che se ne erano piantate, e le quali poi si ripiantano in altri terreni, lasciando in abbandono per sime coltura i primi.

La perfezione dello Zafferano Siciliano consiste, oltre il dare con un piccolo Stamine un gran colore, nell'essere anche, mettendoselo alla bocca, alquanto amaretto-aromatico; per i quali due requisiti, e prove, si riconosce buono, perfetto, e genuino, scoprendosi poi la falsificazione del medesimo, allorchè non dà gran colore, e non ha quell'amaretto-aromatico, dipendendo ciò dall'essere falsificato con gli Stamini di una pianta detta dai Botanici *Scolymos Luteus*, e da altri *Carduus Chrysanthemus*, vel *Spina Lutea*, mettendovi anche quelli di altra pianta detta *Criscus*, vel *Carthamum*. Plinio in detto luogo non lascia di parlare di simili falsificazioni, che si facevano già allo Zafferano, dicendoci, che non vi è cosa, che si falsifichi quanto questa. La prova del sincero è, se postovi su la mano, scoppia come fragile. Perciocchè l'inumidito per la falsificazione, riesce pieghevole. L'altra prova è se toccando lo Zafferano, e distendendo ritro-

ritrovando in quelli il loro cibo proprio; la mano al viso; morde leggermente la faccia, e gli occhi. *Adulteratur nihil equè. Probatio sinceri si imposita manu, crepat veluti fragile. Humidum enim, quod evenit adulteratione, cedit. Altera probatio, si manu prolata ad ora, leniter faciem, oculosque mordat.*

Lo Zafferano adunque di tale perfezione, e sincerità, suole venderfi da quei Coltivatori, se si piglia la raccolta in buono stato, a *Once 3.* il *Rotolo*, se poi la raccolta è mediocre, li vende *Once 4.* crescendo di prezzo, nell'andare la raccolta scarfa.

L'uso dello Zafferano è diverso, servendo prima per tingere panni, e fare vernici; grande poi è tra il pane, e tra ogni sorta di pasta, e specialmente presso quei popoli che lo coltivano, facendone quotidianamente uso; rimettendomi per quello, che riguarda l'uso in Medicina, alla lettura dell' Articolo *Crocus* nel Dizionario del James.

Consistendo la raccolta dello Zafferano nei semplici Stamini che nel fiore produconsi, certo è, che a volerne fare una gran quantità, è necessario fare ancora gran coltivazione, motivo per cui quello che raccogliessi in Sicilia, serve solo per il consumo dell' Isola tutta, e comechè non ha di un tal genere da poterne fare commercio con l' Estere Na-

zioni per la poca quantità che coltivavasi, così non viene per questo capo di Commercio ad introitare ricchezze, il che farebbe allorchè si aumentasse la coltivazione, per fare la quale, non mancano nella Sicilia terreni; onde se ciò seguisse, e dagli Agricoltori Siciliani venisse messo in esecuzione, certo che per questo altro Capo di Commercio ne avrebbe l'Isola nuove ricchezze, giacchè non lascia di essere il Croco Siciliano di ottima qualità, e perfezione.



CAP.

C A P. XV.

Delle Cantaridi.

QUI' passeremo a trattare delle *Cantaridi* piccolo Insetto, ma che è uno di quei generi, che interessa non poco il Commercio della Sicilia per i vantaggi, che annualmente ne ritrae dai Forestieri.

Tal' Insetto adunque, che in gran quantità ogni anno pigliasi per ogni parte dell' Isola viene descritto dagli Scrittori, Naturalisti *Cantharis*, vel *Cantharides Officinarum*, volgarmente poi *Cantaridi*, o *Cantarelle*.

Esso Insetto altro non è, che una grossa Mosca di un colore verde lucido, e azzurro, ma di un fetido odore. Il medesimo è alle volte differente tanto nel colore, che nella grandezza, arrivando ad essere per lo più la di lui lunghezza da nove linee del Piede Regio di Parigi. E' questo armato primieramente di due piccole antenne flessibili, simili a due seghe; gli occhi che ne vengono, sono rotondi,

di, la testa che sta chinata, è quasi di una figura triangolare, scorgendovisi nel mezzo una piccola sutura, la qual testa, siccome ancora tutto il suo corpo, è ornata di peli molto acuti, e penetranti, di un colore bianchiccio. La medesima sta attaccata allo scudo, dopo il quale dalla parte di sotto stanno attaccate al corpo quattro gambe, distribuite due per parte, articolate, terminando tutte in una sega, vedendosene due altre, ma alquanto più grosse alla fine del torace, il quale termina con diverse articolazioni, che si dividono in sei anelli rotondi. Detto Insetto poi è armato di due ale ricoperte dallo stucco, che è lungo, e quadrangolare, di un verde lucido, il quale nasconde ancora tutto il corpo.

E' stato più volte osservato, che questi Insetti non generansi nella Sicilia, ma diconsi venuti da parti remotissime, o dell'Asia, o dell'Egitto; imperciocchè si veggono passare a stuoli fortissimi, e come nuvoli metodicamente ogni anno, come fanno tanti uccelli esotici, seguendo il loro passo negli ultimi del mese di Maggio, e ne' primi di Giugno, e l'annuncio del loro arrivo, è un odore pestifero, o come di un Sal-volatile, che esse vanno diffondendo per l'aria, ed ove si posano. Cercano esse subito pigliare di mira gli Alberi di Olivo per posarvisi sopra,
e adat-

e adattato, che è quello de' fiori, che gli Ulivi hanno in detto tempo gettati, posandocene però molte anco sopra le Querce.

I Contadini poi sentendo il fetore, che detti Animalì tramandano, si accorgono esservi poco distanti le Cantaridi, laonde vedutele posate sopra qualche Pianta di Ulivo, ove in quantità grande si affollano, la mattina prima che il Sole riscaldi l'aria si portano al luogo, ove veddero detti Insetti, e distendono sotto l'Albero una gran tenda, nel qual tempo questi Animalucci ritrovandosi indeboliti dal fresco della notte, e dal crepuscolo mattutino, non hanno più quella forza per potere reggere il volo, ed essere lessi a fuggir le insidie loro preparate; onde date delle scosse all'Albero, le fanno cadere nella tenda a tale effetto collocatavi, nel qual mentre altri le pigliano, mettendole in un vaso di terra, facendole basire, con spruzzarvj di quando in quando dell'aceto, che poco dopo le fa del tutto morire.

Quindi le mettono al Sole per disseccarle, ed essendo ben bene secche, ne procurano la vendita, sicchè comprandole di prima manó allorchè sono fresche, potranno costare da Grana 4. l'Oncia, e meno ancora. Secche tornano la terza parte. Vendendosi poi per mercanzia formata

mata con le Effere Nazioni, sono state pagate alcune volte da *Once* 40. il *Cantaro* fino a 50. e 60. ancora. Si arriva a spenderne un anno per l'altro da *Cantaro* 40. circa, che valutate ai prezzi di mezzo, cioè a *Once* 50. il *Cant.* farebbero *Once* 2000. circa.

Le Cantarelle, come ognun sa, sono la base della composizione dei Vescicanti e per gli effetti che producono, potrà ognuno consultare il Dizionario di Medicina di Monsieur James all' Articolo *Cantharides*, ove il medesimo espone molte, e belle Esperienze state fatte con detti Insetti in medicina.

In Inghilterra, in Olanda, e in altre parti dell' Europa, sono adoperate per dare un colore a diversi panni, motivo per cui vengono fatte per l'Isola dalle suddette Regioni premurose ricerche di un tal Insetto; servendomi soltanto di aver data contezza di ciò, che percipe l'Isola da questo piccolo Insetto, non come proprio, ma straniero prodotto, che riconoscendo i Contadini Siciliani essere di un grande emolumento; non tralasciano la cura di farne sempre ogni anno buona provvisione per vantaggio proprio, e per utile del Commercio.

*Notizie Generali appartenenti al
Commercio della Sicilia.*

LA Sicilia tiene la Scrittura a *Once*; *Tarì*, e *Grani*. L' *Oncia* moneta d' Oro costa di *Tarì* 30. Il *Tarì* moneta d' Argento costa di *Grani* 20. Il *Grano* moneta di rame costa di *Danari* 6.

Cambiandosi poi, la moneta cresce, o scema, come ognun sà, secondo i Cambj.

Il Grano misurasi a *Salma*, la quale diceasi alla *Grossa*, e alla *Generale*. La *Salma* alla *Grossa* è composta di *Tumoli* 16. Il *Tumolo* di *Mondelli* 4. ed il *Mondello* di *Carozzi* 4.

Per regola del Commercio ho fissato il *Tumolo* del Grano di *Salma* alla *Grossa* a *Rotoli* 20. $\frac{1}{4}$. la qual misura cresce, e scema di peso, secondo l'annate che seguono, nelle quali si ottengono *Grani* di ottima, e perfetta granigione, o si ottiene mediocre, e mancante; mentre il Frumento di buona *Grana* arriva a pesare *Rotoli* 21. obbligandosi quasi sempre il Negoziante a tal peso.

Le Biade poi, ed i Legumi non han-
no

no regola fissa; bensì seguono di *Tumoli* 17. alla vendita.

La Sicilia pesa a *Cantàra*, e *Rotoli*. Dicesi *Cantàro* alla *Grossa*, quello che costa di *Rotoli* 111. e il *Rotolo* di *Once* 30. Oppure di *Rotoli* 100. e il *Rotolo* di *Once* 33. Dicesi *Cantàro* alla *Sottile*, quello che costa di *Rotoli* 100. e il *Rotolo* di *Once* 30.

L'Olio vendesi a *Cassì*. Il *Cassì* costa per lo più di *Rotoli* 12., e il *Rotolo* di *Once* 30.

Il *Cassì*, che ho detto *Generale*, pesa *Rotoli* 12. $\frac{1}{4}$. In molte parti poi dell' Isola ragguaglia *Rotoli* 13. al qual peso s' obbligano il più delle volte i Negozianti.

Il Vino vendesi a *Salma*. La *Salma* è composta di *Quartara* 4. e la *Quartara* di *Quartarelle* 2. La *Quartarella* di *Quartucci* 21., e il *Quartuccio* di *Once* 18.

La *Salma* del Vino ciascun Territorio la tiene più grossa, e più piccola. *Palermo*, *Messina*, e *Mascali* s' uguaglia. Quella di *Catania* è il quarto meno dei sopradetti luoghi, come si vedrà notato all' occorrente.

I Drappi, Panni, e cose simili misuransi a *Canna*. La *Canna* è composta di *Palmi* 8. il quale divide si in *Once* 12.

TA-

TABELLA

*Di Riduzione di Monete, Pesi, e Misure
Siciliane con quelle di Firenze.*

SICILIA

FIRENZE

MONETE

Lire. fol. dan.

Once una	sono	"	15.	—	—
Tari uno		"	—	10.	—
Grano uno		"	—	—	6.

MISURE

Salma di Grano alla Grossa. Saja. mine, quarti.

Salma una	"	13.	1.	—	$\frac{1}{6}$
Tunolo uno	"	—	1.	1.	$\frac{5}{6}$
Mondello uno	"	—	—	—	$\frac{23}{24}$
Carozzo uno	"	—	—	—	$\frac{47}{90}$

Salma di Grano alla Generale.

Salma una	"	10.	—	1.	"
---------------------	---	-----	---	----	---

Ca.

Caffo Generale.

Barili, fasc. mez.

Caffo uno " — 6. 1.

Salma di Vino.

Salma una " 1. 16. —

Quartara una " — 9. —

Quartarella una " — 4. 2.

Quartuccio uno " — 1. —

Canna del Panno.

Brac. fol. quat.

Canna una " 3. 9. 1.

Palmo uno " — 8. 2.

PESI

Cantaro alla Grossa.

Lib. once, grani.

Cantaro uno " 177. 6. —

Rotolo uno " 2. 9. —

Cantaro al Sottile.

Cantaro uno " 150. — —

Rotolo uno " 2. 6. —

F I N E.



IN FIRENZE MDCCLXXVII.

Per Gaetano Cambiagi Stampator Granducale.
Con Licenza de' Superiori.

005650294

Angelo * Pandimiglio *



restauratore

* 825650



* 8274800

